



Unilever
Food
Solutions

wiosna-lato

POLSKO-WŁOSKIE SMAKI

GOTUJĄ Z NAMI SZELOWIE KUCHNI:

Emil Dziubak

Paweł Kaczmarek

Marcin Szachowicz

Mirosław Szajkowski

Przemysław Kaczmarek

25 SPRAWDZONYCH PRZEPISÓW

MAGAZYN SZELOW KUCHNI
KWIECIEŃ 2025

Wstęp

Goście coraz częściej przeglądają menu przed wizytą w restauracji, aby przekonać się, co nowego pojawiło się w karcie, jakie dania serwuje i ile zapłacić za obiad lub kolację.

Dlatego tak ważne jest z jednej strony odpowiadanie na aktualne trendy kulinarne, z drugiej – postawienie na najbardziej sprawdzone dania z popularnych kuchni: polskiej oraz włoskiej, z trzeciej zaś – gotowanie sezonowe, dzięki któremu będziemy mogli zaproponować gościom lepsze ceny.

W broszurze znajdziecie nasze propozycje na nadchodzący sezon. Zarówno te najczęściej wybierane przez gości, jak i te, które nieco ich zaskoczą – dzięki połączeniom smaków, stylów i technik. Postawiliśmy także na produkty dostępne w sezonie wiosenno-letnim, aby móc zagwarantować jak najlepszy food cost oraz na dania, które nie są czasochłonne w przygotowaniu.

Wierzmy, że proste, ale przemyślane menu, dostępne i wysoko jakościowe składniki oraz przyciągające wzrok prezentacje dań sprawiają, że wielu gości zawita właśnie do Waszej restauracji.

Milej lektury!

*Emil Dziubak, Paweł Kaczmarek, Marcin Szachowicz,
Mirosław Szajkowski, Przemysław Kaczmarek*



MENU

PRZYSTAWKI

- Wiosenne tortellini **4 str.**
- Pâté z wątróbki/ grzyby/ burak/ morela/ czerwona cebula **6 str.**
- Śledź marynowany/ pianka musztardowo-miodowa/ puder rybny **8 str.**
- Krokiety z kalafiora/ pieczony czosnek/ majonez bazyliowy **10 str.**

SAŁATKI

- Sałatka z wędzonym kurczakiem/ brzoskwiniowy vinaigrette **12 str.**
- Tagliata z grillowanym stekiem wołowym/ miks smażonych pomidorów/ ser burrata/ rukola/ sos vinaigrette **14 str.**
- Carpaccio z fig/ salsa anchois **16 str.**
- Sałatka z serem górskim/ ziołowe podpłomyki/ dymne ogórki **18 str.**

ZUPY

- Barszcz czerwony/ wędzonka/ tortellini mięsne/ kwaśna śmietana **20 str.**
- Krem z wędzonej papryki/ tortellini mięsne **22 str.**
- Chłodnik z zielonego ogórka i szpinaku **24 str.**
- Chłodnik pomidorowy/ mango/ owocowa sałatka **26 str.**

DANIA GŁÓWNE

- Filet z kurczaka/ makaron fettuccine/ sos śmietanowy/ kurki/ bób **28 str.**
- Karmelizowany boczek/ tacconelli a'la łazanki/ młoda kapusta/ demi-glace **30 str.**
- Makaron maccheroni/ owoce morza/ pesto szpinakowe/ pomidory **32 str.**
- Buraczkowy makaron/ gruszka/ tofu/ chrupiący szpinak **34 str.**
- Strudel z kurczaka/ sos szparagowy/ karmelizowane szparagi **36 str.**
- Drobiowy sznycel/ sałatka z młodych ziemniaków/ ogórek małosolny/ kwaśna śmietana **38 str.**
- Pierś z kaczki/ ravioli z sosem pieprzowym/ brokuły **40 str.**
- Porchetta/ salsa/ ziemniaki/ szparagi/ koper włoski **42 str.**
- Wolno gotowana goleń wołowa/ risotto borowikowe **44 str.**
- Wolno pieczony rostbef/ makaron razowy po staropolsku **46 str.**
- Sandacz/ kurki/ gołąbki/ marchew **48 str.**
- Gołąbki z czarną soczewicą, kaszą i boczniakami/ puree z pietruszki/ dymny sos z pomidorów/ olej lubczykowy **50 str.**

DESERY

- Bazyliowa panna cotta/ granita z pomidorów/ galaretka z pomidorów **52 str.**

wiosenne TORTELLINI

SKŁADNIKI - 10 porcji

TORTELLINI

800 g

Tortellini z nadzieniem mięsnym

Knorr Professional

10 g

Pasta szafranowa Knorr Professional

400 g

Boczek wędzony, kostka

250 g

Cebula czerwona, pióra

300 g

Szparagi zielone

400 g

Brokuły bimi

200 g

Pomodori Secchi Knorr Professional, pokrojone

300 g

Grzyby shiitake, pokrojone

50 ml

Oliwa

100 g

Masło

”

Dzięki dodaniu *Pasty szafranowej do Tortellini z nadzieniem mięsnym Knorr Professional* uzyskałem wiosenny żółty kolor, dzięki czemu danie stało się jeszcze bardziej atrakcyjne. Ponadto, samo określenie „szafranowe” w nazwie dania sprawi, że Twoi goście będą postrzegać je jako bardziej premium.



WYKONANIE

TORTELLINI

- Tortellini ugotuj w osolonej wodzie.
- Boczek podsmaż. Następnie dodaj cebulę i grzyby shiitake.
- Oliwę wymieszaj z masłem oraz Pastą szafranową i dodaj do ugotowanych pierożków. Całość wymieszaj z podsmażonymi składnikami.
- Ugotuj szparagi i brokuły.
- Tortellini podawaj z Pomidorami suszonymi i ugotowanymi warzywami.



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEF KUCHNI UFS

@PrzemyslawKaczmarekUFS



MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEFE KUCHNI UFS
f @MarcinSzachowiczUFS

” Aby doprawić mój pasztet, wykorzystałem *Esencję bulionu grzybowego Knorr Professional* o wyraźnym, głębokim leśnym smaku. Bezbłędnie sprawdzi się też w zupach, sosach czy różnego rodzaju farszach.



SKŁADNIKI - 10 porcji

PÂTÉ Z WĄTRÓBKAMI

600 g	Wątróbka z kurczaka
400 g	Wątróbka z gęsi
50 g	Masło klarowane
80 g	Szalotka
120 g	Prawdziwki mrożone
Do smaku	Sól, pieprz
30 ml	Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional
80 ml	Brandy
150 ml	Śmietanka 30%
150 g	Masło
250 g	Jabłka, drobna kostka
50 g	Cukier
20 ml	Sok z cytryny
100 ml	Wino białe

GALARETKA

300 ml	Wino Porto
100 ml	Sok z czarnej porzeczki
100 g	Żurawina w żelu
15 g	Auszpik Knorr

KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI

400 g	Cebula czerwona, krążki
50 ml	Olej
150 ml	Ocet z czerwonego wina
100 g	Cukier
100 ml	Wino czerwone
1 szt.	Laska cynamonu
5 g	Kmin rzymski
Do smaku	Sól, pieprz

MUS MORELOWY

150 g	Morele
150 ml	Wino białe
80 ml	Pikantny sos z chili i soją - Sambal Manis Knorr

SOS BURACZANY

150 g	Burak pieczony
100 ml	Majonez do dekoracji Hellmann's
20 g	Primerba tymiankowa Knorr Professional
Do smaku	Sól, pieprz

WYKONANIE

PÂTÉ Z WĄTRÓBKAMI

- Na maśle klarowanym podsmaż oczyszczoną wątróbkę z posiekaną szalotką i prawdziwkami.
- Dodaj Esencję bulionu, brandy, śmietankę i duś przez chwilę.
- Zmiksuj na jednolitą masę. Następnie dodaj rozpuszczone masło i dopraw do smaku.
- Jabłka skarmelizuj na cukrze z dodatkiem soku i wina.
- Połowę skarmelizowanych jabłek dodaj do zmiksowanej wątróbki.
- Przygotowany mus rozłóż do naczyń i wstaw do lodówki.

GALARETKA

- Wino zagotuj z sokiem z czarnej porzeczki. Dodaj żurawinę i Auszpik.

- Gotuj przez chwilę, mieszając. Odstaw do wystygnięcia.
- Letnią galaretkę wlej na mus i odstaw do zastygnięcia.

KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI

- Cebulę podsmaż na oleju, a następnie zalej octem i winem. Dodaj cukier, przyprawy i duś do odparowania.
- Dopraw do smaku.

MUS MORELOWY

- Morele namocz w wodzie. Następnie odsącz, zalej winem i przez chwilę gotuj na małym ogniu. Dodaj Sos Sambal Manis i zmiksuj.

SOS BURACZANY

- Buraki zmiksuj i połącz z Majonezem oraz Primerbą. Dopraw do smaku.

pâté Z WĄTRÓBKAMI GRZYBY/ BURAK/ MORELA/ CZERWONA CEBULA



marynowany, ŚLEDŹ

PIANKA MUSZTARDOWO- -MIODOWA/ PUDER RYBNY

SKŁADNIKI - 10 porcji

ŚLEDŹ

1 kg Śledź a'la matjas
40 g **Barszcz czerwony Knorr**
20 ml Oliwa

PIANKA MUSZTARDOWO-MIODOWA

250 g Śmietana kwaśna 18%
30 g Miód
30 g **Musztarda Hellmann's**
5 g Curry żółte
5 ml **Esencja Cytrusowa Knorr Professional**
15 ml Wino białe słodkie

PODUSZKA Z PAPIERU RYŻOWEGO

10 szt. Papier ryżowy

PUDER RYBNY

100 g Ryby wędzone
30 g Panko
5 g **Fond z owoców morza w paście Knorr Professional**

WYKONANIE

ŚLEDŹ

- Śledzie namocz w wodzie. Następnie odcedź, osusz i pokrój w grubszą kostkę.
- Przełóż do worka waku. Dodaj suchy Barszcz czerwony i oliwę. Skompresuj i odstaw na 2 godz.

PIANKA MUSZTARDOWO-MIODOWA

- Śmietanę połącz z miodem, Musztardą, curry, Esencją Cytrusową i winem.
- Przelej wszystko do syfonu. Dodaj 2 naboje i odstaw do nasycenia gazem na ok. 20 min.

PODUSZKA Z PAPIERU RYŻOWEGO

- Papier ryżowy namocz w letniej wodzie. Złóż dwa arkusze i pokrój na kwadraty 5x5 cm.
- Piecz w piecu w temp. 180°C przez 6 min.

PUDER RYBNY

- Wędzone ryby pokrój i wysusz w piecu w temp. 150°C.
- Wysuszone ryby, panko i Fond z owoców morza zmixuj.

PODANIE

- Śledzie podawaj z pianką i poduszkami. Oprósz wszystko pudrem z wędzonych ryb i świeżymi ziołami.



” Jako marynaty do śledzia użyłem Barszczu czerwonego Knorr. Nadał mu doskonałego czerwonego, wręcz łososiowego, koloru, a idealny balans kwasowości i słodczy świetnie wpisał się w tradycyjny smak polskiej kuchni.



EMIL DZIUBAK
SZEF KUCHNI UFS
f @EmilDziubakUFS

krokiety Z KALAFIORA

PIECZONY CZOSNEK/ MAJONEZ BAZYLIOWY

SKŁADNIKI - 10 porcji

MASA NA KROKIETY

40 ml	Oliwa
40 g	Masło
150 g	Szalotka, pokrojona w drobną kostkę
20 g	Czosnek
500 g	Kalafior, drobno pokrojony
200 ml	Mleko 3,2%
20 ml	Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
50 g	Zasmażka jasna Knorr Professional
50 g	Parmezan
15 ml	Sok z cytryny
15 g	Primerba bazyliowa Knorr Professional
Do smaku	Sól, pieprz czarny

PANIERKA

2 szt.	Jajka
100 ml	Mleko
50 g	Mąka
100 g	Bułka tarta
100 g	Panko
Do głębokiego smażenia	Olej

DIP BAZYLIOWY

300 ml	Majonez do dekoracji Hellmann's
10 g	Primerba bazyliowa Knorr Professional
20 g	Peperoni, drobno posiekana
Do smaku	Sól, pieprz czarny

PODANIE

20 g	Parmezan, starty na listki
	Kiełki



MIROSŁAW SZAJKOWSKI
SZEF KUCHNI UFS

f @MiroslawSzajkowskiUFS

” Na koniec mieszania masy na krokiety dodałem **Primerbę bazyliową Knorr Professional**, która wydobyła głębię smaku moich ulubionych ziół i podkreśliła charakter kuchni włoskiej.



WYKONANIE

MASA NA KROKIETY

- Czosnek upiecz w całości.
- Na oliwie z masłem zeszklij szalotkę. Dodaj kalafiora i smaż przez chwilę.
- Następnie wlej mleko i Esencję warzywną. Krótko gotuj.
- Dodaj Zasmażkę jasną i gotuj na wolnym ogniu. Następnie zdejmij z palnika.
- Jak masa częściowo przestygnie, dodaj parmezan i Primerbę. Wymieszaj i dopraw. Odstaw do całkowitego wystygnięcia.

PANIERKA I SMAŻENIE

- Z jaj, mąki i mleka przygotuj lekkie ciasto.
- Z masy krokietowej uformuj 30-40 g porcje. Panieruj je w cieście i mieszaniu bułki tartej z panko. Smaż na fryturze na ciemnozłoty kolor.

DIP BAZYLIOWY

- Majonez wymieszaj z Primerbą i peperoni. Dopraw.

PODANIE

- Krokiety z kalafiora podawaj z dipem bazyliowym, posypując je parmezanem i kiełkami.



”

Dodanie brzoskwiń do vinaigrette na bazie **Sosu sałatkowego ogrodowego Knorr Professional** i zmiksowanie całości to niestandardowa aplikacja. Dzięki słodko-kwaśnemu połączeniu na talerzu rozsmarowałem większą ilość sosu, aby na nim ułożyć wszystkie składniki sałatki i pozwolić na fuzję smaków.



sałatka Z WĘDZONYM KURCZAKIEM BRZOSKWINIOWY VINAIGRETTE

SKŁADNIKI - 10 porcji

SAŁATKA

200 g	Boczek wędzony surowy, plastry
700 g	Kurczak wędzony
300 g	Miks sałat
300 g	Ser pleśniowy
400 g	Figi
7 g	Kwiaty jadalne

VINAIGRETTE

300 g	Brzoskwinie konserwowe
100 ml	Sok z brzoskwiń
80 ml	Olej
150 ml	Woda
30 g	Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional
20 g	Musztarda Hellmann's

WYKONANIE

SAŁATKA

- Plastry boczku rozłóż na pergaminie i przykryj drugim arkuszem. Wstaw do pieca o temp. 200°C na 12-15 min.
- Przygotowane chipsy z boczku przełóż na ręcznik papierowy.
- Kurczaka wędzonego pokrój na krawalnicę w cienkie plasterki.
- Ser i figi pokrój w dowolny sposób.

VINAIGRETTE

- Brzoskwinie, sok, olej i wodę umieść w wysokim naczyniu. Następnie zmiksuj.
- Dodaj Sos sałatkowy ogrodowy i Musztardę. Ponownie zmiksuj tak, by otrzymać gładką konsystencję.

PODANIE

- Na płaskim talerzu rozlej brzoskwińowy vinaigrette. Ułóż na nim plastry wędzonego kurczaka, figi, ser pleśniowy, sałatę i chipsy z boczku.
- Udekoruj kwiatami jadalnymi.



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEF KUCHNI UFS

f @PrzemyslawKaczmarekUFS



MIROSŁAW SZAJKOWSKI
SZEFEF KUCHNI UFS
f @MiroslawSzajkowskiUFS



” Użycie Marynaty do wołowiny Knorr Professional to mój niezawodny sposób na zawsze soczystego i kruchego steka.

SKŁADNIKI - 10 porcji

STEK Z POŁĘDWICY

1 kg	Polędwica wołowa, oczyszczona
25 g	Sól
25 g	Cukier
20 g	Marynata do wołowiny Knorr Professional
50 ml	Oliwa
50 g	Masło
20 g	Czosnek w łupinie
10 g	Rozmaryn świeży

SAŁATKA

300 g	Pomidorki koktajlowe, miks
10 ml	Oliwa
40 g	Kapary
40 g	Anchois
250 g	Rukola
500 g	Burrata
15 g	Bazylia

SOS VINAIGRETTE

20 g	Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional
100 ml	Woda
100 ml	Oliwa extra virgin
20 ml	Sok z cytryny
10 g	Primerba czerwone pesto Knorr Professional
10 g	Czosnek, drobno posiekany
15 g	Oregano świeże, posiekane
Do smaku	Sól, pieprz czarny

WYKONANIE

STEK Z POŁĘDWICY

- Polędwicę obsyp mieszaną soli, cukru i Marynaty. Odstaw do lodówki na 50 min, a następnie opłucz w zimnej wodzie i osusz. Ciasno zawiń w folię spożywczą.
- Zawakuj i wstaw do pieca na parowanie na 60 min w temp. 54°C. Następnie wstaw do lodowatej wody.
- Polędwicę pokrój na 100 g steki, obsmaż i bastuj z dodatkiem masła, rozmarynu i rozgniecionego czosnku w łupinie.

SAŁATKA

- Pomidorki koktajlowe zgrilluj.
- Burratę podziel na kawałki.

SOS VINAIGRETTE

- Składniki sosu wymieszaj.

PODANIE

- Na talerzu ułóż sałatkę, a następnie pokrojonego steka. Całość polej sosem i dekoruj według uznania.

tagliata z grillowanym STEKIEM WOŁOWYM

MIKS SMAŻONYCH POMIDORÓW/ SER BURRATA/ RUKOLA/ SOS VINAIGRETTE



CARPACCIO Z FIG

SALSA ANCHOIS

SKŁADNIKI - 10 porcji

CARPACCIO

1,5 kg	Figi
10 ml	Esencja Dymna Knorr Professional
80 ml	Oliwa truflowa
5 g	Sól morską w płatkach
5 g	Cukier brązowy
2 g	Pieprz młotkowy

SALSA

200 g	Tomato Pronto Knorr Professional
5 ml	Esencja Cytrusowa Knorr Professional
50 g	Anchois
10 g	Kolendra świeża

PALUCH Z CIASTA FRANCUSKIEGO

300 g	Ciasto francuskie
-------	-------------------

PODANIE

100 g	Rukola
200 g	Parmezan

WYKONANIE

CARPACCIO Z FIG

- Figi umyj, obierz i pokrój w plastry.
- Ułóż na talerzu, przykryj folią spożywczą i rozgnieć.
- Dopraw Esencją Dymną, oliwą truflową, solą, cukrem i pieprzem.

SALSA

- Tomato Pronto wymieszaj z posiekanym anchois, kolendrą i Esencją Cytrusową.
- Całość dopraw do smaku solą i pieprzem.

PALUCH Z CIASTA FRANCUSKIEGO

- Ciasto francuskie pokrój w paski i upiecz na złoty kolor.

PODANIE

- Carpaccio oprószyć rukolą i płatkami parmezanu. Polej salsą. Udekoruj paluchami, kwiatami i ziołami.

” Sposób na podkreślenie i skonstrastowanie smaku i wyglądu fig? Dodatek **Tomato Pronto Knorr Professional** i anchois w formie salsy. Do tego carpaccio przypraw **Esencją Dymną Knorr Professional**, a dopełnisz mięsny rodowód dania.



EMIL DZIUBAK
SZEF KUCHNI UFS
f @EmilDziubakUFS

SAŁATKA

Z SEREM GÓRSKIM/ ZIOŁOWE PODPŁOMYKI/ DYMNE OGÓRKI

SKŁADNIKI - 10 porcji

SAŁATKA Z SEREM GÓRSKIM

800 g	Salata rzymska
30 g	Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional
200 ml	Woda
70 ml	Olej
80 g	Musztarda francuska
300 g	Pomidorki koktajlowe
800 g	Ser górski typu oscypek
100 g	Orzechy laskowe
100 ml	Syrop klonowy

ZIOŁOWE PODPŁOMYKI

240 g	Mąka pszenna
130 ml	Woda
20 g	Primerba tymiankowa Knorr Professional

DYMNE OGÓRKI

400 g	Ogórki kiszane
30 ml	Esencja Dymna Knorr Professional
30 g	Miód

WYKONANIE

SAŁATKA Z SEREM GÓRSKIM

- Sos sałatkowy ogrodowy wymieszaj z wodą, olejem i musztardą francuską.
- Sałatę podziel na mniejsze kawałki i połącz z przygotowanym sosem.
- Ser pokrój w plastry i podsmaż na patelni.
- Orzechy skarmelizuj na patelni z syropem klonowym. Przełóż na pergamin i zapiekaj w piecu w temp. 180°C przez ok. 10 min.

ZIOŁOWE PODPŁOMYKI

- Przygotuj ciasto z mąki, wody i Primerby tymiankowej. Podziel na mniejsze kawałki i rozwałkuj na cienkie placki.
- Smaż na suchej patelni do zarumienienia.

DYMNE OGÓRKI

- Ogórki pokrój i zasmaż z dodatkiem Esencji Dymnej oraz miodu.

”Mój pomysł na ziołowe podpłomyki? Primerba tymiankowa Knorr Professional, którą dodaję do ciasta na podpłomyki, co nadaje mu tymiankowego smaku i aromatu. Spróbuj też z focaccią lub spodem do pizzy – polecam.



PAWEŁ KACZMAREK
SZEFEF KUCHNI UFS
@PawelKaczmarekUFS





MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEFE KUCHNI UFS
f @MarcinSzachowiczUFS

” Unowocześniłem podanie barszczu czerwonego wykorzystaniem *Tortellini* z nadzieniem mięsnym *Knorr Professional* zamiast uszek. Ponadto dla wzbogacenia smaku doprawiłem go *Esencją bulionu grzybowego Knorr Professional*.



czerwony BARSZCZ

WĘDZONKA/ TORTELLINI MIĘSNE/ KWAŚNA ŚMIETANA

SKŁADNIKI - 10 porcji

BARSZCZ CZERWONY

250 g	Marchew
100 g	Pietruszka korzeń
100 g	Seler
400 g	Żeberka wędzone
150 g	Buraki
10 g	Czosnek
10 g	Grzyby suszone
60 g	Śliwki suszone
3 szt.	Liść laurowy
4 szt.	Ziele angielskie
8 szt.	Pieprz czarny w ziarnach
2,5 l	Woda
150 ml	Wino czerwone
40 ml	<i>Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional</i>
200 g	<i>Barszcz czerwony Knorr</i>
150 g	Śmietana kwaśna 18%
250 g	<i>Tortellini z nadzieniem mięsnym Knorr Professional</i>
30 g	Koperek

WYKONANIE

- Do garnka włoż pokrojone na kawałki warzywa, żeberka, grzyby suszone, śliwki i przyprawy. Zalej wodą i gotuj na wolnym ogniu ok. 1 godz.
- Następnie dodaj czerwone wino, *Esencję bulionu grzybowego* i *Barszcz czerwony*.
- Wyłącz palnik i pozostaw barszcz na 2-3 godz.
- Tortellini ugotuj w osolonej wodzie.
- Do talerza włoż porwane żeberka, pokrojone w paski buraki i tortellini. Wlej barszcz i dołóż kwaśną śmietanę. Posyp koperkiem.



krem z wędzonej PAPRYKI TORTELLINI MIĘSNE



EMIL DZIUBAK
SZEFEKUCHNI UFS
f @EmilDziubakUFS

” Połączenie *Esencji bulionu wołowego*, *Rosółu o smaku wędzonki* z *Peperonatą* i *Tomato Pronto Knorr Professional* to pewny sposób na esencjonalną i głęboko aromatyczną zupę krem o pięknym, żywym kolorze.



SKŁADNIKI - 10 porcji

KREM Z WĘDZONEJ PAPRYKI

1,5 l	Woda
10 ml	<i>Esencja bulionu wołowego Knorr Professional</i>
30 g	<i>Rosół o smaku wędzonki Knorr Professional</i>
500 g	<i>Peperonata Knorr Professional</i>
200 g	<i>Tomato Pronto Knorr Professional</i>
20 g	<i>Zasmażka ciemna Knorr Professional</i>
100 g	Masło
Do smaku	Sól, cukier, pieprz
10 g	Papryka wędzona

DODATKI

300 g	<i>Tortellini z nadzieniem mięsnym Knorr Professional</i>
200 g	Ser koziego sera
10 g	Cukier brązowy
Do dekoracji	Zioła



WYKONANIE

KREM Z WĘDZONEJ PAPRYKI

- Wodę zagotuj z *Esencją bulionu* i *Rosółem o smaku wędzonki*. Dodaj *Peperonatę*, *Tomato Pronto* i przyprawy. Gotuj do miękkości.
- Zagęść *Zasmażką ciemną* i dodaj masło.
- Zmiksuj i przetrzuj przez sito.

DODATKI

- Kozie ser pokrój w plastry. Oprósz delikatnie cukrem i przypal na złoty kolor palnikiem.
- Tortellini ugotuj i przyrumień na suchej patelni.

PODANIE

- Krem podawaj ze zrumienionymi tortellini, plasterkiem koziego sera i dowolnymi ziołami sezonowymi.

chłodnik z OGÓRKA I SZPINAKU



PAWEŁ KACZMAREK
SZEFEF KUCHNI UFS
f @PawelKaczmarekUFS

” Mój zielony chłodnik doprawiłem Sosem sałatkowym ogrodowym Knorr Professional, który nadał zupie świeżego, ziołowego i orzeźwiającego aromatu.



SKŁADNIKI - 10 porcji

CHŁODNIK

1,2 kg	Ogórek zielony
100 g	Szpinak baby
1 l	Maślanka
40 g	Koperek
15 g	Czosnek
20 g	Miód
40 g	Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional
20 ml	Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
200 g	Śmietana kwaśna 18%

PODANIE

600 g	Salata rzymska mini
20 g	Delikat Przyprawa do grilla Knorr Professional
100 g	Grzanki o smaku ziołowo-czosnkowym Knorr
20 ml	Oliwa szczypiorkowa
50 g	Rzodkiewka, plastry

WYKONANIE

CHŁODNIK

· Wszystkie składniki zmiksuj na jednolitą masę.

PODANIE

- Sałatę rzymską przekrój na pół i zasmaż na patelni. Dopraw Delikatem do grilla.
- Chłodnik podawaj z sałatą, Grzankami, oliwą szczypiorkową i rzodkiewką.





PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEF KUCHNI UFS

[f @PrzemyslawKaczmarekUFS](#)

” Pomidorowy chłodnik w połączeniu z owocami i selerem naciowym to odważna propozycja, która może być ciekawą opcją na upalne dni, gdy nie mamy ochoty na ciężkie dania. Aby nadać daniu delikatnej ostrości, możesz dodać kilka kropli tabasco.



pomidorowy CHŁODNIK MANGO/ OWOCOWA SAŁATKA

SKŁADNIKI - 10 porcji

CHŁODNIK

1,5 kg

500 g

500 ml

50 ml

10 g

50 ml

Passata przetarte pomidory
Knorr Professional

Pulpa mango

Woda mineralna

Esencja Cytrusowa Knorr
Professional

Sól

Syrop klonowy

SAŁATKA OWOCOWA

250 g

300 g

250 g

100 g

Kiwi, drobna kostka

Melon, drobna kostka

Mango, drobna kostka

Seler naciowy

WYKONANIE

CHŁODNIK

- Passatę wymieszaj z pulpą mango i wodą.
- Przypraw Esencją Cytrusową, solą i syropem klonowym.

SAŁATKA OWOCOWA

- Owoce wymieszaj z listkami selera naciowego.

PODANIE

- Owocową sałatkę z selerem naciowym umieść w głębokim talerzu. Następnie wlej chłodnik.



filet Z KURCZAKA

MAKARON FETTUCCINE/ SOS SMIETANOWY/ KURKI/ BÓB

SKŁADNIKI - 10 porcji

FILET Z MAKARONEM FETTUCCINE

1,2 kg	Filet z kurczaka
30 g	Marynata do drobiu Knorr Professional
500 g	Makaron Fettuccine Knorr Professional
20 g	Ser parmezan
2 szt.	Jajka
50 g	Maśło

SOS ŚMIETANOWY

150 g	Szalotka
100 ml	Wino białe
300 ml	Śmietanka 30%
20 ml	Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional
30 g	Maśło

DODATKI

200 g	Kurki, oczyszczone
200 g	Bób, zblanszowany i obrany
30 g	Maśło
100 ml	Oliwa ziołowa

WYKONANIE

FILET Z MAKARONEM FETTUCCINE

- Filet z kurczaka dopraw Marynatą i umieść z masłem w woreczkach waku. Gotuj w temp. 64°C przez 1 godz.
- Makaron ugotuj w osolonej wodzie.
- Ugotowaną pierś z kurczaka owiń makaronem. Posmaruj rozbełtanym jajkiem i posyp parmezanem.
- Zapiecz w piecu w temp. 190°C.

SOS ŚMIETANOWY

- Pokrojoną szalotkę zasmaż na maśle i podlej białym winem. Odparuj.
- Dodaj śmietankę i zredukuj do konsystencji sosu. Dopraw Esencją bulionu.

DODATKI

- Kurki i bób zasmaż na maśle. Przed podaniem wymieszaj z oliwą.

” Podobnie jak w cieście kataifi możemy zapiekać rybę lub mięso, tak samo możemy zawinąć pierś z kurczaka w Makaron Fettuccine Knorr Professional. Z sosem śmietanowym, bobem i kurkami komponuje się doskonale.



PAWEŁ KACZMAREK
SZEŁ KUCHNI UFS
f @PawelKaczmarekUFS



MIROSŁAW SZAJKOWSKI
SZEFEF KUCHNI UFS

f @MiroslawSzajkowskiUFS

” Wybór Sosu Demi-Glace Knorr Professional zdecydowanie przyspieszył i ułatwił mi przygotowanie sosu do mięsa gotowanego metodą sous-vide. Wystarczyło, że wlałem go do rondla, podgrzałem, dodałem masło i wymieszałem. Możesz dodać też zielony pieprz i śmietankę.



SKŁADNIKI - 10 porcji

BOCZEK

2 kg	Boczek surowy ze skórą
2,5 l	Woda
130 g	Sól
20 g	Cukier
20 g	Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional

SOS/ GLAZURA

300 ml	Sos Demi-Glace Knorr Professional
400 g	Sos BBQ Hellmann's
250 g	Cukier brązowy
15 g	Sambal oelek
40 ml	Sos sojowy ciemny
4 g	Papryka wędzona
Do smaku	Pieprz czarny świeżo mielony

ŁAZANKI

500 g	Makaron Tacconelli Knorr Professional
50 ml	Olej
150 g	Cebula, kostka
10 g	Czosnek, posiekany
150 g	Boczek wędzony
200 g	Kurki
500 g	Kapusta młoda
Do smaku	Sól, pieprz czarny
20 g	Szczypiorek

DODATKI

20 g	Miód
10 szt.	Mini marchewki
Do dekoracji	Amarantus

WYKONANIE

BOCZEK

- Wodę wymieszaj z solą i cukrem. Włóż do niej boczek i wstaw do lodówki na ok. 24 godz.
- Następnie wyjmij boczek z solanki. Opłucz i osusz.
- Posyp Delikatem, zawakuj i wstaw do pieca na parowanie w temp. 82°C na 7 godz.
- Po wyjęciu z pieca obciąż, aby się sprasował i odstaw do wystygnięcia.
- Boczek pokrój w 3 cm plastry, obsmaż i karmelizuj w przygotowanej glazurze.

SOS/ GLAZURA

- Cukier skrop wodą, aby był wilgotny i zrób ciemny karmel.
- Dodaj pozostałe składniki. Gotuj kilka minut, mieszając.

ŁAZANKI

- Makaron ugotuj al dente, a kapustę pokrój i ugotuj, aby była chrupka.
- Boczek pokrój w cienkie plastry i zasmaż. Dodaj cebulę, czosnek i kurki. Smaż przez kilka minut, doprowadzając do smaku.
- Do zasmażonych składników dodaj odsączoną kapustę i chwilę gotuj. Następnie wymieszaj z ciepłym makaronem i szczypiorkiem. Dopraw do smaku.

PODANIE

- Karmelizowany boczek podawaj na łazankach, dekorując marchewką glazurowaną na miodzie i amarantusem.

karmelizowany BOCZEK

TACCONELLI A'LA ŁAZANKI/
MŁODA KAPUSTA/ DEMI-GLACE



”

Połączyłem *Tomato Pronto Knorr Professional* z sokiem z pomarańczy, aby nadać daniu słodkiego, owocowego smaku, przywodzącego na myśl południowowłoskie klimaty.



makaron maccheroni

OWOCE MORZA

PESTO SZPINAKOWE/ POMIDORY

SKŁADNIKI - 10 porcji

OWOCE MORZA

30 szt.	Krewetki 8/12
600 g	Ośmiorniczki
400 g	Kalmary
80 ml	Oliwa
30 g	Czosnek
30 g	Chili
150 ml	Wino białe
150 g	Masło
40 g	Natka pietruszki
Do smaku	Sól
Do smaku	Sok z cytryny

PESTO SZPINAKOWE

600 g	Szpinak
400 ml	Oliwa
30 g	Czosnek
50 g	Orzeszki pinii
50 g	<i>Primerba pesto Knorr Professional</i>

POMIDORY

800 g	<i>Tomato Pronto Knorr Professional</i>
200 ml	Sok ze świeżych pomarańczy
Do smaku	Sól, pieprz czarny mielony

MAKARON

600 g	<i>Makaron Maccheroni Knorr Professional</i>
-------	--

WYKONANIE

OWOCE MORZA

- Krewetki oczyścić i obsmażyć na patelni na oliwie z czosnkiem, chili, ośmiorniczkami i kalmarami. Następnie podleć winem i odparować.
- Dopraw solą i sokiem z cytryny. Dodaj masło i posiekaną natkę.

PESTO SZPINAKOWE

- Wszystkie składniki zmiksuj w blenderze.

POMIDORY

- *Tomato Pronto* połączyć z sokiem pomarańczowym. Gotuj do odparowania płynu. Dopraw do smaku.

MAKARON

- Makaron ugotuj w osolonej wodzie i wymieszaj na patelni ze szpinakowym pesto.

PODANIE

- Na talerzu rozsmaruj pomidorowy mus, a następnie ułóż makaron z pesto oraz owoce morza.



MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEF KUCHNI UFS

@MarcinSzachowiczUFS

BURACZKOWY MAKARON

GRUSZKA/ TOFU/ CHRUPIĄCY SZPINAK

SKŁADNIKI - 10 porcji

BURACZKOWY MAKARON

800 g

**Makaron Fusilli wholegrain
Knorr Professional**

150 g

Buraki gotowane

150 ml

Olej

250 g

Tofu wędzone, kostka

7 g

**Marynata do wieprzowiny Knorr
Professional**

700 g

Gruszka, pokrojona

150 g

Miód

100 ml

Oliwa

CHRUPIĄCY SZPINAK

50 g

Szpinak świeży

50 g

Szalotka, pióra

10 g

Chili świeże, krążki

50 g

Pestki słonecznika

WYKONANIE

BURACZKOWY MAKARON

- Makaron pełnoziarnisty ugotuj w osolonej wodzie i połącz z burakami zmiksowanymi na puree.
- Na niewielkiej ilości oleju podsmaż tofu. Przypraw Marynatą do wieprzowiny.
- Tofu odstaw do ciepłego miejsca, a na tej samej patelni podsmaż gruszkę z miodem i pozostałą ilością oleju.
- Na oliwie podsmaż makaron i dodaj tofu oraz gruszki w miodzie.

CHRUPIĄCY SZPINAK

- Listki szpinaku usmaż w głębokim tłuszczu i przełóż na papierowy ręcznik.
- Szalotkę i chili usmaż.
- Słonecznik upraż na suchej patelni. Następnie połącz ze szpinakiem, szalotką i chili.

PODANIE

- Buraczkowy makaron z gruszką i tofu udekoruj chrupkim szpinakiem z dodatkami.

” W tym wegetariańskim daniu ciekawa jest chrupiąca posypka, którą przygotowałem ze szpinaku, chili i szalotki smażonych w głębokim tłuszczu. Dodałem jeszcze ziarna słonecznika i otrzymałem prostą, a zarazem atrakcyjną dekorację dania, urozmaicającą jego teksturę.



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEF KUCHNI UFS

@PrzemyslawKaczmarekUFS

” Aby wydobyć głębię smaku szparagów, w szczególności tych mrożonych użytych w przepisie, sięgnąłem po **Zupę krem ze szparagów Knorr**, która doskonale się do tego nadaje. Równie dobrze sprawdzi się w przypadku przygotowania pełnowymiarowego sosu.



strudel Z KURCZAKA

SOS SZPARAGOWY/ KARMELIZOWANE SZPARAGI

SKŁADNIKI - 10 porcji

STRUDEL Z KURCZAKA

2 kg	Filet z kurczaka supreme ze skórą
20 g	Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional
10 ml	Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional
200 ml	Śmietanka 36%
150 g	Szpinak baby
5 g	Primerba tymiankowa Knorr Professional
1,5 kg	Ciasto francuskie
2 szt.	Jajka
10 g	Czarnuszka

SOS SZPARAGOWY

70 g	Zupa krem ze szparagów Knorr
1 l	Woda
100 g	Masło
10 g	Zasmażka jasna Knorr Professional

DODATKI

1 kg	Szparagi białe mrożone
100 g	Masło
10 g	Cukier brązowy
5 g	Sól wędzona
500 g	Szpinak baby

WYKONANIE

STRUDEL Z KURCZAKA

- Filety z kurczaka oczyść. Następnie okroj je z nadmiaru mięsa, nadając im okrągły kształt. Dopraw Delikatem.
- Okrawki połącz ze szpinakiem, śmietanką, Esencją bulionu i Primerbą. Zmiksuj na jednolitą masę.
- Z ciasta wykrój kółka i trójkąty. Na kółka ułóż filet z kurczaka i mus mięsny. Całość dekoracyjnie obłóż trójkątami z ciasta.
- Gotowy strudel posmaruj jajkiem i posyp czarnuszką.
- Wstaw do nagrzanego pieca o temp. 190°C na 20 min.

DODATKI

- Ze szparagów odetnij końcówki, ale zostaw je do sosu.
- Szparagi zblanszuj, a następnie skarmelizuj na mocno rozgrzanej patelni z cukrem i wędzoną solą.
- Szpinak delikatnie podsmaż na maśle.

SOS SZPARAGOWY

- Końcówki szparagów podsmaż na maśle. Następnie zalej je wodą i dodaj Zupę krem ze szparagów oraz Zasmażkę jasną. Wszystko zmiksuj.

PODANIE

- Sos wylej na talerz i ułóż na nim zblanszowany szpinak, szparagi oraz przekrojony strudel.
- Udekoruj ziołami sezonowymi.



EMIL DZIUBAK
SZEF KUCHNI UFS

@EmilDziubakUFS

”

Po wyjęciu i wytarciu mięsa z maślanki, posyp je z dwóch stron
Delikatem Przyprawą do drobiu Knorr Professional dla uzyskania
ciekawszego, bardziej wyrazistego smaku.



drobiowy SZNYCEL

SAŁATKA Z MŁODYCH ZIEMNIAKÓW/ OGÓREK MAŁOSOLNY/ KWAŚNA ŚMIETANA

SKŁADNIKI - 10 porcji

SZNYCEL

1,2 kg
600 ml
30 g
20 g

Do smażenia

Filet z kurczaka
Maślanka
Sól
**Delikat Przyprawa do drobiu
Knorr Professional**
Olej

PANIERKA

40 g
2 szt.
150 g

Mąka
Jajka
Panko

SAŁATKA Z MŁODYCH ZIEMNIAKÓW

1 kg
400 g

100 g
150 g
100 ml
5 g
50 g

300 ml

150 g
150 g
20 ml
20 g

Młode ziemniaki
Ogórek małosolny, pokrojony
w cząstki
Rzodkiewka, pokrojona w plasterki
Cebula czerwona
Ocet z czerwonego wina
Sól
Cukier
Majonez do dekoracji Hellmann's
Śmietana kwaśna 18%
Twaróg mielony
Esencja Cytrusowa Knorr Professional
Szcypiorek, posiekany

DEKORACJA

Koperek, gałązki
Kiełki



MIROSŁAW SZAJKOWSKI
SZEF KUCHNI UFS

f @MiroslawSzajkowskiUFS

WYKONANIE

SZNYCEL

- Filety lekko rozbij. Maślanę wymieszaj z solą i włóż do niej kurczaka. Odstaw na min. 2 godz.
- Wyjmij filety z maślanki i osusz je papierowym ręcznikiem. Posyp je Delikatem. Opanieruj i usmaż.

SAŁATKA Z MŁODYCH ZIEMNIAKÓW

- Ziemniaki dokładnie umyj i ugotuj na parze. Przekrój je na połówki.

- Cebulę pokrój w cząstki i wymieszaj z solą, cukrem i octem. Odstaw na 1 godz.
- Majonez wymieszaj ze śmietaną, twarogiem, Esencją Cytrusową i szczypiorkiem. Dopraw.

PODANIE

- Poszczególne elementy dania układaj na talerzu.
- Dekoruj koperkiem i kiełkami.

piesz Z KACZKI

RAVIOLI Z SOSEM PIEPRZOWYM/ BROKUŁY

SKŁADNIKI - 10 porcji

PIERŚ Z KACZKI

1,6 kg
30 g
Filet z kaczki
Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional

RAVIOLI

10 szt.
600 g
40 ml
100 ml
20 g
300 ml
Żółtka
Semolina
Oliwa z oliwek
Woda
Sepia
Sos Pieprzowy Knorr Professional

BROKUŁY

1 kg
36 g
Brokuły
Aroma Mix maślano-ziołowy Knorr

WYKONANIE

PIERŚ Z KACZKI

- Oczyszczony filet z kaczki dopraw Delikatem do mięs i odstaw do lodówki na 24 godz.
- Kaczkę obsmaż od strony skóry na patelni i przełóż do worka wakuu razem z wytopionym ze skóry tłuszczem. Gotuj w temp. 62°C przez 1 godz.
- Przed podaniem, filet obsmaż na patelni z każdej strony.

RAVIOLI

- Przygotuj jasne ciasto na ravioli z 5 żółtek, 300 g semoliny, 20 ml oliwy i 50 ml wody.
- Przygotuj czarne ciasto na ravioli z 5 żółtek, 300 g semoliny, 20 ml oliwy, 50 ml wody i sepii.
- Rozwałkuj cienko jasne ciasto. Ułóż na nim kawałki czarnego ciasta i rozwałkuj, tworząc jednolity placek.
- Sos Pieprzowy rozlej do silikonowych foremek i zamroź.
- Z ciasta wytnij kółka i ułóż na nich zamrożony sos. Przykryj drugim kółkiem z ciasta i uformuj ravioli. Ugotuj w osolonej wodzie.

BROKUŁY

- Brokuły zblanszuj i dopraw Aroma Mixem.



” Aby przygotować płynny farsz do ravioli należy go wcześniej zamrozić w odpowiedniej formie.

Sos Pieprzowy Knorr Professional jest do tego idealny, ponieważ nie rozwarstwa się po zamrożeniu i ponownym gotowaniu.



PAWEŁ KACZMAREK
SZEF KUCHNI UFS

@PawelKaczmarekUFS



MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEF KUCHNI UFS

@MarcinSzachowiczUFS

” *Aromat i smak salsy podkreśliłem Sosem sałatkowym ogrodowym Knorr Professional. Dzięki temu stała się jeszcze bardziej orzeźwiająca i świeża, idealnie dopełniając mięsne danie.*

SKŁADNIKI - 10 porcji

PORCHETTA

2 kg	Boczek wieprzowy ze skórą
30 g	Marynata do wieprzowiny Knorr Professional
15 g	Koper włoski nasiona
10 g	Kolendra ziarna uprażone
25 g	Czosnek
2 g	Płatki chili
10 g	Rozmaryn świeży
20 g	Skórka z cytryny
30 ml	Olej
200 g	Szalotka
120 g	Koper włoski

SALSA

60 g	Natka pietruszki
200 ml	Oliwa z oliwek
30 ml	Sok z cytryny
25 ml	Ocet winny biały
20 g	Skórka z cytryny
30 g	Orzechy pinii uprażone
30 g	Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional

ZIEMNIAKI

1,8 kg	Młode ziemniaki
100 g	Masło
30 g	Koperek
30 g	Szczypiorek

SZPARAGI

800 g	Szparagi zielone, obrane
80 g	Masło
Do smaku	Sól, cukier
500 g	Słodkie ziemniaki
30 g	Czosnek
Do smaku	Sól, pieprz biały
70 ml	Śmietanka 30%
70 g	Masło

KOPER WŁOSKI

500 g	Koper włoski
100 g	Rzodkiewka
50 ml	Oliwa z oliwek
15 g	Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional

PORCHETTA

SALSA/ ZIEMNIAKI/ SZPARAGI / KOPER WŁOSKI

WYKONANIE

PORCHETTA

- Boczek rozetnij na płasko na pół, nie docinając do końca, aby powstał jeden płat mięsa po rozłożeniu.
- Nasiona kopru, ziarna kolendry, czosnek, chili i skórę z cytryny rozetrzyj z olejem w moździerzu.
- Na desce rozłóż boczek skórą do dołu i posyp Marynatą, rozdrobnionymi przyprawami oraz kawałkami rozmarynu.
- Zwiń go w rulon, zesznuruj jak roladę i przełóż na blachę G/N. Dodaj pokrojoną szalotkę oraz

koper włoski. Roladę piecz w temp. 175°C, najpierw przez 2 godz. zakrytą folią aluminiową, a następnie ok. 30 min bez przykrycia.

SALSA

- Zmiksuj składniki salsy i przypraw Sosem ogrodowym.

ZIEMNIAKI

- Ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie.
- Podawaj z masłem posypane koperkiem i szczypiorkiem.

SZPARAGI

- Szparagi zblanszuj, a przed podaniem podsmaż na maśle. Dopraw solą i cukrem.
- Słodkie ziemniaki piecz w piecu z czosnkiem ok. 30 min w temp. 180°C.
- Obierz i zmiksuj z masłem oraz śmietanką. Dopraw do smaku.

KOPER WŁOSKI

- Koper i rzodkiewkę pokrój. Przypraw Sosem ogrodowym i oliwą.



wolno gotowana GOLEŃ WOŁOWA

RISOTTO BOROWIKOWE

SKŁADNIKI - 10 porcji

GOLEŃ

2 kg	Goleń wołowa b/k
25 g	Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional
200 ml	Olej
20 g	Czosnek
1 g	Ziele angielskie
1 g	Liść laurowy
250 g	Marchew
150 g	Seler
120 g	Pietruszka
300 g	Szalotka
1 g	Rozmaryn
500 g	Polparicca di Pomodori Knorr Professional
500 ml	Sos Demi-Glace Knorr Professional
5 g	Tymianek świeży

RISOTTO

180 g	Cebula, kostka
150 g	Masło
100 ml	Oliwa
500 g	Borowik mrożony
100 ml	Wino białe
30 g	Rosół wołowy Knorr Professional
1,5 l	Woda
500 g	Ryż do risotto
60 g	Parmezan



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEF KUCHNI UFS

f @PrzemyslawKaczmarekUFS

”

Włóż wszystkie składniki na goleń: warzywa, zamarynowane mięso, **Sos Demi-Glace Knorr Professional** w porcjach do worka waku i wolno gotuj w cyrkulatorze do miękkości. Przed podaniem wystarczy tylko całość zagrzać.

WYKONANIE

GOLEŃ

- Goleń wołową wyporcuj.
- Delikat do mięs wymieszaj z olejem, posiekanym czosnkiem, rozgniecionym ziele angielskim i pokruszonym liściem laurowym.
- Przygotowaną marynatą natrzyj mięso.
- Goleń wołową umieść w woreczkach waku i dodaj pokrojone warzywa, listki rozmarynu, Pomidory oraz Sos Demi-Glace.
- Całość zamknij i gotuj w cyrkulatorze w temp. 85°C przez 4,5 godz.

RISOTTO

- Na rozgrzanej oliwie z masłem podsmaż cebulę. Dodaj pokrojone borowiki i podlej białym winem. Zredukuj.
- Rosół wołowy połącz z wodą i zagotuj.
- Do podsmażonych składników dodaj ryż i delikatnie podsmaż. Podlewaj przygotowanym rosółem.
- Gotuj na wolnym ogniu. Pod koniec dodaj starty parmezan.

PODANIE

- Goleń wołową wyjmij z woreczków i delikatnie zredukuj do konsystencji sosu.
- Risotto wyłóż na talerz. Na nim połóż goleń z warzywami i sosem. Udekoruj tymiankiem.



EMIL DZIUBAK
SZEFEF KUCHNI UFS
f @EmilDziubakUFS



” Suszoną kiszoną kapustę doprawiłem *Delikatem Przyprawą do mięs Knorr Professional*, dzięki czemu jest nie tylko idealną dekoracją, ale także aromatycznym akcentem całego dania. Taki chrust z kiszonej kapusty możesz użyć także do ciężkich dań z rusztu i dań wędzonych.

SKŁADNIKI - 10 porcji

ROSTBEF

1,5 kg	Rostbef
20 g	Marynata do wołowiny Knorr Professional
10 g	Papryka wędzona
5 g	Sól wędzona
10 g	Cukier brązowy
10 ml	Esencja Dymna Knorr Professional

PASTA Z NATKI PIETRUSZKI

50 g	Pietruszka zielona
150 ml	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia nierafinowany
5 g	Primerba tymiankowa Knorr Professional
5 g	Czosnek świeży
10 g	Orzechy laskowe
10 ml	Ocet

CHRUST Z KISZONEJ KAPUSTY

200 g	Kapusta kiszona
5 g	Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional

DODATKI

500 g	Makaron Fusilli wholegrain Knorr Professional
50 g	Szczypiorek
50 g	Czarny czosnek
250 g	Twaróg wędzony

WYKONANIE

ROSTBEF

- Rostbef oczyść z błon i natrzyj Marynatą do wołowiny, papryką, solą, cukrem i Esencją Dymną. Odstaw do lodówki na 12 godz.
- Mięso przełóż do worka wakuu i skompresuj. Gotuj w cyrkulatorze w temp. 58°C przez 8 godz. Następnie odstaw do wystygnięcia.
- Rostbef zrumień na suchej patelni.

PASTA Z NATKI PIETRUSZKI

- Zmiksuj pietruszkę, olej, Primerbę, czosnek, orzechy i ocet.

CHRUST Z KISZONEJ KAPUSTY

- Kapustę rozłóż na pergaminie i wysusz w suszarce.
- Dopraw Delikatem do mięs.

DODATKI

- Makaron pełnoziarnisty ugotuj. Następnie podgrzej z częścią pasty z natki pietruszki.
- Połącz z wędzonym twarogiem i szczypiorkiem.

PODANIE

- Rostbef pokrój na krawalnice. Następnie rozłóż na talerzu i skrop pastą pietruszkową.
- Podawaj z makaronem, chrustem z kapusty i czarnym czosnkiem.

wolno pieczony ROSTBEF

MAKARON RAZOWY PO STAROPOLSKU





MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEF KUCHNI UFS
f @MarcinSzachowiczUFS

” *Użyłem Zupy krem z kurek Knorr w dwojaki sposób: jako kurkowego sosu do ryby oraz przyprawy do farszu do gołąbków. W obu przypadkach pomogła mi uwydatnić grzybowy smak – szczególnie przydatna, gdy nie mam pod ręką wystarczająco dużo świeżych grzybów.*

SKŁADNIKI - 10 porcji

SANDACZ

1,8 kg Sandacz filet
Do smaku Sól
100 ml Wino białe
20 ml Sok z cytryny
200 g Mąka pszenna
Do smażenia Olej

KURKI

30 ml Olej
40 g Masło
80 g Cebula, kostka
150 g Kurki
100 ml Wino białe
5 g Tymianek świeży
400 ml Woda
40 g Zupa krem z kurek Knorr
100 ml Śmietanka 30%
10 ml Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional
Do smaku Pieprz czarny mielony

GOŁĄBKI

10 szt. Liście kapusty włoskiej
50 g Masło
30 g Cebula kostka
100 g Kurki
500 g Kapusta czerwona
20 g Zupa krem z kurek Knorr
10 ml Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional
40 ml Śmietanka 30%

MARCHEW

800 g Marchew żółta
500 ml Sok pomarańczowy
15 ml Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
60 g Masło
50 ml Śmietanka 30%

DODATKI

10 szt. Cukinia mini
40 ml Oliwa
3 szt. Czosnek, ząbki
Do smaku Sól

WYKONANIE

SANDACZ

- Filet z sandacza posól i zamarynuj w winie i soku z cytryny.
- Obtocz go w mące i usmaż na patelni.

KURKI

- Na oleju i maśle podsmaż cebulę i kurki. Podlej winem. Dodaj tymianek i wodę. Gotuj kilka minut.
- Dodaj Zupę krem z kurek. Dopraw Esencją bulionu grzybowego i pieprzem. Na koniec dodaj śmietankę.

GOŁĄBKI

- Kapustę włoską sparz.
- Na maśle podsmaż cebulę, kurki i poszatowaną czerwoną kapustę. Dopraw Esencją i Zupą krem z kurek.
- Zawień gołąbki i piecz w piecu na parze ok. 30 min w temp. 150°C.

MARCHEW

- Marchew ugotuj w soku pomarańczowym z dodatkiem Esencji bulionu warzywnego, a następnie zmiksuj z masłem i śmietanką. Dopraw do smaku.

DODATKI

- Cukinię pokrój na kawałki i obsmaż. Dopraw do smaku.



SANDACZ

KURKI/ GOŁĄBKI/ MARCHEW



GOŁĄBK

Z CZARNĄ SOCZEWICĄ, KASZĄ
I BOCZNIAKAMI/ PUREE Z PIETRUSZKI/
DYMNY SOS Z POMIDORÓW/
OLEJ LUBCZYKOWY

SKŁADNIKI - 10 porcji

GOŁĄBK

250 g	Soczewica czarna
250 g	Kasza jęczmienna
40 g	Masło
40 ml	Olej
100 g	Cebula, drobna kostka
15 g	Czosnek, drobna kostka
250 g	Boczniaki, kostka
200 g	Brunoise duet marchewki
200 g	Brunoise duet cukinii
40 ml	Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional
20 g	Natka pietruszki, posiekana
15 g	Rosół jarzynowy Knorr Professional
500 ml	Woda
1,5 kg	Kapusta włoska

PUREE Z PIETRUSZKI

1 kg	Korzeń pietruszki
1 l	Mleko
50 g	Masło
Do smaku	Sól

DYMNY SOS Z POMIDORÓW

30 g	Masło
30 ml	Olej
100 g	Cebula szalotka, drobna kostka
10 g	Czosnek, drobno posiekany
600 g	Tomato Pronto Knorr Professional
20 ml	Esencja Dymna Knorr Professional
Do smaku	Pieprz czarny, cukier

OLEJ Z LUBCZYKU INFUZOWANY

100 ml	Olej
30 g	Lubczyk

DEKORACJA

Kiełki



MIROSŁAW SZAJKOWSKI
SZEŁ KUCHNI UFS

@MiroslawSzajkowskiUFS

” Na koniec przygotowywania farszu na gołabki dodałem **Esencję bulionu grzybowego Knorr Professional** i krótko podgrzałem. Dzięki temu farsz zyskał szlachetny, głęboki smak leśnych grzybów.



WYKONANIE

GOŁĄBK

- Soczewicę ugotuj i połowę zmiksuj na puree. Kaszę ugotuj.
- Cebulę zeszklij z czosnkiem. Dodaj boczniaki i smaż przez chwilę. Dodaj marchewki i cukinię. Całość razem zasmaż.
- Do warzyw dodaj soczewicę, kaszę i natkę. Wymieszaj i dopraw **Esencją bulionu grzybowego**, solą i pieprzem.
- Na zblanszowane liście kapusty nałóż farsz i zawiń w okrągłe gołabki. Ułóż na blachę G/N i zalej do połowy gorącym **Rosołem jarzynowym**. Zapiecz w piecu.

PUREE Z PIETRUSZKI

- Pietruszkę ugotuj w mleku i zmiksuj na gładkie puree z dodatkiem masła. Dopraw.

DYMNY SOS Z POMIDORÓW

- Szalotkę zeszklij z czosnkiem. Dodaj **Tomato Pronto** i chwilę gotuj. Na koniec dodaj **Esencję Dymną** i dopraw.

OLEJ Z LUBCZYKU INFUZOWANY

- Lubczyk zblanszuj, zahartuj i odcisnij wodę. Posiekaj i zmiksuj z olejem. Przecedź.

PODANIE

- Poszczególne elementy dania układaj na talerzu i dekoruj.



PAWEŁ KACZMAREK
SZEF KUCHNI UFS
f @PawelKaczmarekUFS

” *Passata przetarte pomidory Knorr Professional to gwarancja słodkiego smaku pomidorów, dlatego użyłem jej jako bazy pod słodko-wytrawny deser. Nietypowe i zaskakujące połączenie, ale nie zawiedziesz się. Musisz tego spróbować.*



bazyliowa PANNA COTTA

GRANITA Z POMIDORÓW/ GALARETKA Z POMIDORÓW

SKŁADNIKI - 10 porcji

BAZYLIOWA PANNA COTTA

40 g *Panna Cotta Carte d'Or Professional*
300 ml Śmietanka 30%
20 g *Primerba bazyliowa Knorr Professional*

GRANITA Z POMIDORÓW

100 g *Passata przetarte pomidory Knorr Professional*
10 g Cukier puder
20 ml *Esencja Cytrusowa Knorr Professional*

GALARETKA Z POMIDORÓW

300 g *Polparicca di Pomodori Knorr Professional*
10 g Cukier puder
10 g Imbir świeży
2 g Czerwony pieprz
30 g Miód
15 g *Auszpik Knorr*

DODATKI

3 g Puder z liofilizowanych malin
7 g Świeże kwiaty

WYKONANIE

BAZYLIOWA PANNA COTTA

• Śmietankę zagotuj. Dodaj Primerbę bazyliową i Panna Cotte. Wymieszaj i odstaw. Przelej do foremek i wstaw do lodówki.

GRANITA Z POMIDORÓW

• Passatę dopraw cukrem i Esencją Cytrusową.
• Wstaw do zamrażarki. Przed podaniem pokrusz.

GALARETKA Z POMIDORÓW

• Pomidory zagotuj z dodatkiem cukru, imbiru, czerwonego pieprzu i miodu.
• Dodaj Auszpik i wymieszaj. Przelej do foremek i wstaw do lodówki.



MAJONEZY, SOSY I MUSZTARDY HELLMANN'S

- ✓ Stabilna dekoracja i kolor¹
- ✓ Klasyczny smak¹
- ✓ Wysoka wydajność²
- ✓ Wegański³
- ✓ Zawiera 14% jogurtu pasteryzowanego⁴



DO DEKORACJI¹
3 l



DO SAŁATEK²
5 l



WEGAŃSKI³
2 l



YOFRESH⁴
5 l



SOS BARBECUE (BBQ)
4,8 kg



MUSZTARDA
3 kg

PRZYPRAWY I MARYNATY

- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Klasyczny smak
- ✓ Bogaty skład⁵
- ✓ Stała jakość
- ✓ Wysoka wydajność



DELIKAT DO MIĘS⁵
0,6 kg



DELIKAT DO DROBIU⁵
0,6 kg



DELIKAT DO GRILLA⁵
0,5 kg



DELIKAT DO GYROSA⁵
0,5 kg



DELIKAT DO RYB⁵
0,6 kg

⁵ Mieszkanki precyzyjnie dobranych ziół i przypraw



MARYNATA
DO DROBIU
0,7 kg



MARYNATA
DO WIEPRZOWINY
0,75 kg



MARYNATA
DO WOŁOWINY
0,75 kg



MARYNATA
DO RYB
I OWOCÓW MORZA
0,7 kg



AROMA MIX
MAŚLANO-ZIOŁOWY
1,1 kg



PASTA
SZAFRANOWA
0,8 kg



BAZY WARZEWNE



- ✓ Gotowy składnik warzywny wielu dań⁶
- ✓ Do stosowania na ciepło i zimno
- ✓ Oszczędność czasu i energii
- ✓ Wysoka wydajność



TOMATO PRONTO⁶
(Sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli)
2 kg



PEPERONATA⁶
(Pokrojona kolorowa papryka)
2,6 kg



RATATOUILLE⁶
(Mieszkanka warzywna)
2,5 kg



POMODORI PELATI
(Pomidory w całości bez skórki)
2,5 kg



POLPARICCA DI POMODORI
(Pomidory bez skórki pokrojone w kostkę)
2,55 kg



PASSATA PRZETARTE
POMIDORY⁶
10 kg



CONCENTRATO
DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
0,8 kg



CONCENTRATO
DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
4,5 kg



POMODORI SECCHI⁶
(Pomidory suszone)
0,75 kg



PEPERONI GRIGLIATI⁶
(Papryka grillowana)
0,75 kg



SOSY SAŁATKOWE

- ✓ Nie rozwarstwiają się
- ✓ Gotowe sosy
- ✓ Baza autorskich sosów
- ✓ Bez konserwantów i barwników



OGRODOWY
0,7 kg



KOPERKOWY
0,8 kg



WŁOSKI
0,7 kg



CZOSNKOWY
0,7 kg



GRECKI
0,7 kg

BULiony I ZUPY

- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Do przyprawiania
- ✓ Do podlewania⁷
- ✓ Baza do zup
- ✓ Gotowy żurek⁸
- ✓ Alternatywa zakwasu⁸
- ✓ Oszczędność czasu i energii



ROSÓŁ Z KURY⁷
1 kg



ROSÓŁ WOŁOWY⁷
1 kg



ROSÓŁ JARZYNOWY⁷
1 kg



ROSÓŁ O SMAKU
WĘDZONKI
1 kg



ŻUREK⁸
1,4 kg



BARSCZ CZERWONY
1,4 kg



ZUPA KREM Z KUREK
1 kg



ZUPA KREM
ZE SZPARAGÓW
1,05 kg



SOSY I ZASMAŻKI

- ✓ Uzupelnienie bazy powstałej z pieczenia mięs⁹
- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Oszczędność czasu i energii
- ✓ Zagęszczają bez zbryleń¹⁰



SOS PIECZENIOWY⁹
1,4 kg



SOS DEMI-GLACE⁹
0,75 kg



SOS PIECZENIOWY
W PAŚCIE⁹
1,2 kg



ZASMAŻKA CIEMNA¹⁰
1 kg



ZASMAŻKA CIEMNA¹⁰
10 kg



ZASMAŻKA JASNA¹⁰
1 kg



ZASMAŻKA JASNA¹⁰
10 kg



ESENCJE I SOSY PŁYNNE

- ✓ Esencjonalny smak
- ✓ Zawierają skoncentrowane buliony
- ✓ Szerokie zastosowanie
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Wygoda użycia



ESENCJA BULIONU
DROBIOWEGO
1 l



ESENCJA BULIONU
WOŁOWEGO
1 l



ESENCJA BULIONU
WARZYWNEGO
1 l



ESENCJA BULIONU
RYBNEGO
1 l



ESENCJA BULIONU
GRZYBOWEGO
1 l

NOWOŚĆ

✓ Kreatywne smaki

✓ Urozmaicenie każdej kuchni

✓ Prostota i szybkość użycia



ESENCJA
DYMNA
0,4 l



ESENCJA
CYTRUSOWA
0,4 l



SOS
TERIYAKI
1 l



PIKANTNY SOS
Z CHILI I SOJĄ
- SAMBAL MANIS
1 l



SŁODKI SOS
SOJOWY
- KETJAP MANIS
1 l



PIKANTNY SOS Z CHILI
I POMIDORAMI
- PANG GANG
1 l



SŁODKO-PIKANTNY
SOS CHILI
- SUNSHINE CHILI
1 l



SOSY PŁYNNE

✓ Gotowe do użycia na ciepło i na zimno

✓ Baza autorskich sosów

✓ Produkty bezglutenowe¹¹



SOS HOLENDERSKI
1 l



SOS DEMI-GLACE
1 l



SOS PIEPRZOWY
1 l



SOS SEROWY
1 l

¹¹ Nie dotyczy wariantu Demi-Glace.



NOWOŚCI



✓ Doskonały przyrost po ugotowaniu

✓ Odpowiednie do ugotowania i odgrzania

✓ Wyprodukowane we Włoszech

NOWOŚĆ



TORTELLINI
Z NADZIENIEM MIĘSNYM
5 kg

NOWOŚĆ



MAKARON FUSILLI
WHOLEGRAIN
3 kg

NOWOŚĆ



MAKARON
FETTUCCINE
2 kg

NOWOŚĆ



MAKARON
MACCHERONI
3 kg

NOWOŚĆ



MAKARON
TACCONELLI
3 kg



PASTY ZIOŁOWE PRIMERBA

✓ Intensywny kolor¹²

✓ Esencjonalny smak

✓ Wysoka wydajność

✓ Szerokie zastosowanie

✓ Oszczędność czasu

✓ Odpowiednie dla wegan



BAZYLIOWA¹²
0,34 kg



CZERWONE PESTO¹²
0,34 kg



CZOSNKOWA
0,34 kg



PESTO¹²
0,34 kg



GRZYBOWA
0,34 kg



PROWANSALSKA
0,34 kg



WŁOSKA
0,34 kg



TYMIANKOWA
0,34 kg



Z PIECZONEJ CEBULI
0,34 kg

AUSZPIK

✓ Neutralny smak i zapach

✓ Klarowność

✓ Zwarta konsystencja



AUSZPIK
0,8 kg

DODATKI DO DAŃ

✓ Nadają daniom teksturę

✓ Urozmaicają wygląd dań



GRZANKI ZIOŁOWO-
CZOSNKOWE
0,7 kg



GRZANKI
0,7 kg

KALENDARZ ŚWIĄT NIETYPOWYCH I ZWYCZAJOWYCH 2025

STYCZEŃ

	P	W	Ś	C	P	S	N
01			01	02	03	04	05
02	06	07	08	09	10	11	12
03	13	14	15	16	17	18	19
04	20	21	22	23	24	25	26
05	27	28	29	30	31		

LUTY

	P	W	Ś	C	P	S	N
05						01	02
06	03	04	05	06	07	08	09
07	10	11	12	13	14	15	16
08	17	18	19	20	21	22	23
09	24	25	26	27	28		

MARZEC

	P	W	Ś	C	P	S	N
09						01	02
10	03	04	05	06	07	08	09
11	10	11	12	13	14	15	16
12	17	18	19	20	21	22	23
13	24	25	26	27	28	29	30
14	31						

KWIECIEŃ

	P	W	Ś	C	P	S	N
14		01	02	03	04	05	06
15	07	08	09	10	11	12	13
16	14	15	16	17	18	19	20
17	21	22	23	24	25	26	27
18	28	29	30				

MAJ

	P	W	Ś	C	P	S	N
18				01	02	03	04
19	05	06	07	08	09	10	11
20	12	13	14	15	16	17	18
21	19	20	21	22	23	24	25
22	26	27	28	29	30	31	

CZERWIEC

	P	W	Ś	C	P	S	N
22							01
23	02	03	04	05	06	07	08
24	09	10	11	12	13	14	15
25	16	17	18	19	20	21	22
26	23	24	25	26	27	28	29
27	30						

LIPIEC

	P	W	Ś	C	P	S	N
27		01	02	03	04	05	06
28	07	08	09	10	11	12	13
29	14	15	16	17	18	19	20
30	21	22	23	24	25	26	27
31	28	29	30	31			

SIERPIEŃ

	P	W	Ś	C	P	S	N
31					01	02	03
32	04	05	06	07	08	09	10
33	11	12	13	14	15	16	17
34	18	19	20	21	22	23	24
35	25	26	27	28	29	30	31

WRZESIEŃ

	P	W	Ś	C	P	S	N
36	01	02	03	04	05	06	07
37	08	09	10	11	12	13	14
38	15	16	17	18	19	20	21
39	22	23	24	25	26	27	28
40	29	30					

PAŹDZIERNIK

	P	W	Ś	C	P	S	N
40			01	02	03	04	05
41	06	07	08	09	10	11	12
42	13	14	15	16	17	18	19
43	20	21	22	23	24	25	26
44	27	28	29	30	31		

LISTOPAD

	P	W	Ś	C	P	S	N
44						01	02
45	03	04	05	06	07	08	09
46	10	11	12	13	14	15	16
47	17	18	19	20	21	22	23
48	24	25	26	27	28	29	30

GRUDZIEŃ

	P	W	Ś	C	P	S	N
49	01	02	03	04	05	06	07
50	08	09	10	11	12	13	14
51	15	16	17	18	19	20	21
52	22	23	24	25	26	27	28
01	29	30	31				

STYCZEŃ

1 Nowy Rok
4 Dzień Spaghetti
6 Trzech Króli
21 Dzień Babci
22 Dzień Dziadka

LUTY

2 Dzień Naleśnika
9 Dzień Pizzy
14 Walentynki
27 Tłusty Czwartek

MARZEC

4 Śledzik / Ostatki
8 Dzień Kobiet
20 Dzień Bez Mięsa
21 Pierwszy Dzień Wiosny,
Dzień Wagarowicza

KWIECIEŃ

1 Prima Aprilis
12 Dzień Czekolady
20-21 Wielkanoc
22 Dzień Ziemi

MAJ

1 Święto Pracy
3 Święto Konstytucji 3 Maja
13 Dzień Humusu
26 Dzień Matki
28 Dzień Hamburgera

CZERWIEC

1 Dzień Dziecka
8 Zielone Świątki
12 Dzień Falafela
19 Boże Ciało
23 Dzień Ojca

LIPIEC

1 Dzień Owoców
4 Święto Hot Doga
11 Dzień Kebaba

SIERPIEŃ

3 Dzień Arbuza
15 Wniebowzięcie NMP
18 Dzień Ciasta Lodowego

WRZESIEŃ

15 Dzień Kropki
28 Dzień Jabłka
30 Dzień Chłopaka

PAŹDZIERNIK

1 Światowy Dzień Wegetarianizmu
3 Światowy Dzień Uśmiechu
10 Dzień Jaja
20 Dzień Szefa Kuchni
25 Dzień Makaronu
31 Halloween

LISTOPAD

1 Wszystkich Świętych
7 Dzień Kotleta Schabowego
11 Święto Niepodległości
24 Dzień Buraka
29 Andrzejki

GRUDZIEŃ

6 Mikołajki
24 Wigilia
25-26 Boże Narodzenie
31 Sylwester



Unilever
Food
Solutions

#gotowi na jutro

WIĘCEJ PRZEPISÓW I INSPIRACJI NA:

www.unileverfoodsolutions.pl
www.kalkulatorfoodcost.pl



ZNAJDŹ NAS:



na Facebooku:
[@ufspolska](https://www.facebook.com/ufspolska)



na Instagramie:
[@chefs_ufs_pl](https://www.instagram.com/chefs_ufs_pl)



Marcin Szachowicz
Główny Szef Kuchni UFS
[@MarcinSzachowiczUFS](https://www.facebook.com/MarcinSzachowiczUFS)



Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne
[@MiroslawSzajkowskiUFS](https://www.facebook.com/MiroslawSzajkowskiUFS)



Przemysław Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Zachodni
[@PrzemyslawKaczmarekUFS](https://www.facebook.com/PrzemyslawKaczmarekUFS)



Paweł Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Południowy
[@PawelKaczmarekUFS](https://www.facebook.com/PawelKaczmarekUFS)



Emil Dziubak
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Wschodni
[@EmilDziubakUFS](https://www.facebook.com/EmilDziubakUFS)

Unilever Food Solutions

Unilever Polska Sp. z o.o.
ul. Bałtycka 43, 61-017 Poznań
Bezpłatna infolinia 800 66 11 11
(pn. - pt. 8:00 - 16:00)