

2012





Jacek Grochowina



Producent Urządzeń Gastronomicznych  
[www.dora-metal.pl](http://www.dora-metal.pl)  
[handlowy@dora-metal.pl](mailto:handlowy@dora-metal.pl)



Centrum Techniki Kulinarnej  
[www.ctk.doram.pl](http://www.ctk.doram.pl)  
[ctk@dora-metal.pl](mailto:ctk@dora-metal.pl)



Profesjonalna Technologia Kuchni  
[www.kromet.com.pl](http://www.kromet.com.pl)  
[handlowy@kromet.com.pl](mailto:handlowy@kromet.com.pl)

**Grupa DORA METAL**

PRZEGLĄD  
**PG**  
 GASTRONOMICZNY

# S T Y C Z E Ń

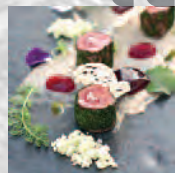
Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

## GRUDZIEŃ '11

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

## LUTY '12

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			



2012



### Składniki na 4 porcje:

4 poledwiczki z sarny  
1 pęczek natki  
20 g płatków soli morskiej

### Puree:

100 g gotowanych kasztanów  
250 ml śmietany 36%

### Sos i galaretka:

500g świeżej żurawiny  
2 listki żelatyny  
200 g cukru trzcinowego  
200 ml czerwonego wina

### Dressing i puder:

1 pęczek natki pietruszki  
150 ml oliwy  
1 łyżka musztardy dijon  
2 łyżki octu winnego  
50 g malto  
1 mała bagietka

### Dzikię sałaty i kwiaty

### Sposób przygotowania:

Poledwiczki oczyścić, doprawić i podsmażyć kilka sekund z każdej strony na bardzo rozgrzanej patelni. Ciepłe obtoczyć w drobno posiekaną natkę pietruszki i zawinąć w folię spożywczą.

Żurawinę gotować 30 minut z winem i cukrem, odcedzić, owoce zemleć na gładką masę w thermomix i przecedzić puree. Rozpuścić żelatynę, dodać do soku i wystudzić w płaskim naczyniu.

Kasztany gotować ze śmietaną 20 minut, zemleć i przetrzeć przez sito. Bagietkę pokroić na bardzo cienkie plastry i wysuszyć w ciepłym piecu (przez kilka minut) na chrupki.

Listki natki, musztardę, ocet i oliwę zmiksować na gładką masę w thermomix. Gęsty płyn zostawić jako dressing. Zieloną oliwkę wymieszać z malto, tak aby powstał puder.

Na talerzu ułożyć pokrojoną poledwiczkę z sarny, doprawić solą morską, ułożyć galaretkę żurawinową, wyszprycować puree, dodać kilka kropli dressingu i posypać pudrem pietru-szkowym, całość udekorować grzankami i listkami dzikich sałat.

Autor przepisu - Jacek Grochowina.

Poledwiczka z sarny z kasztanami i żurawiną



Jerzy Pasikowski



Creative Food & Beverage Solutions

[www.nestleprofessional.com](http://www.nestleprofessional.com)

Nestlé Polska S.A.  
 ul. Szturmowa 2,  
 02-678 Warszawa,  
 Bezpłatna infolinia: 800 111 755  
 (pn.-pt. w godz. 8.00-18.00)

PRZEGLĄD  
**PG**  
 GASTRONOMICZNY

## L U T Y

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29				

## STYCZEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

## MARZEC

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

2012





**Składniki na 4 porcje:**

45 g **Bulionu Drobiowego MAGGI**/ 1500 ml wody  
500 g wędzonych żeberek  
3 łyżki oleju rzepakowego  
2 słodkie cebule (pokrojone w kostkę)  
100 g pieczarek (obrane i pokrojonych w plastry)  
50 g cieciorki  
50 g ziaren jęczmienia  
50 g ziaren pszenicy  
4 ziemniaki (obrane i pokrojone w kostkę)  
2 łodygi selera naciowego (pokrojone w plastry)  
100 ml śmietany kremówki 36%  
Sól morską, czarny grubo mielony pieprz,  
liść laurowy, tymianek

**Sposób przygotowania:**

W dużym rondlu przygotować bulion z odmierzonej ilości wody i odwarzonego **Bulionu Drobiowego MAGGI**, dodać wędzone żeberka, przyprawy, podsmażoną na oleju cebulę, pieczarki, cieciorę, ziarna jęczmienia i pszenicy, całość gotować przez około 1 godz. Pod koniec gotowania wyjąć żeberka, dodać ziemniaki i seler.

Żeberka obrać z mięsa, pokroić w kostkę i dodać do zupy. Pod koniec gotowania zupę zabielić śmietaną i doprawić do smaku.

Tak przygotowana zupa smakuje wybornie z polskim żytnim chlebem.

Zupa na wędzonych żeberkach

z cieciorą, ziarnami jęczmienia i pszenicy





Robert Sowa



PPH. Prymat Sp. z o.o.  
ul. Chlebowa 14  
44-337 Jastrzębie- Zdrój  
tel. (12) 252 88 24  
fax (12) 252 88 22  
www.prymat.pl

Biurow Marketingu  
i Sprzedaży Prymat Sp. z o. o.  
ul. Raclawicka 58  
30-017 Kraków  
tel.: 048/12/252-88-21  
fax: 048/12/252-88-22

PRZEGLĄD  
**PG**  
GASTRONOMICZNY

# M A R Z E C

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

## LUTY

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29				

## KWIECIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

2012



#### **Składniki (na 4 porcje):**

4 filety z dorsza ze skórą (po 120 g)

Marynata:

2 łyżki oleju rzepakowego

2 rozgniecione ząbki czosnku

Kilka gałązek świeżego kopru

Sól

**biały pieprz Prymat**

**wędzona czerwona papryka Prymat** (do smaku)

500 ml klarowanego masła

1 pęczek młodej botwiny

1 łyżka oleju lnianego

1 łyżka masła wiejskiego

50 ml nalewki orzechowej

1 łyżka miodu lipowego

Sól

**grubo mielony czarny pieprz Prymat** (do smaku)

4 cząstki cytryny

#### **Sposób przygotowania:**

Filety z dorsza umyć, osuszyć, skropić olejem, natrzeć czosnkiem, oprószyć przyprawami, obłożyć gałązkami kopru i odstawić na około 3 godz. do lodówki.

W rondelku rozgrzać masło i zanurzyć w nim wyjętą z marynaty rybę. Całość podgrzewać około 5-7 minut, nie doprowadzając do wrzenia. Dorsza przełożyć na ręcznik papierowy i odstawić w ciepłe miejsce.

Na rozgrzanym oleju i maśle zeszklić umytą i pokrojoną botwinę, dodać nalewkę orzechową, miód i przyprawę.

Dorsza podawać na ciepłej botwinie, przed podaniem danie skropić świeżo wyciśniętym sokiem z cytryny

Dorsz w maślanym confit

podany na botwinie z miodem i nalewką orzechową



3/2012





Andrzej Bryk



A BÜNGE COMPANY

ZAKŁADY TŁUSZCZOWE KRUSZWICA S.A.  
 88-150 Kruszwica, ul. Niepodległości 42  
 tel. 52 35 35 100, fax 52 35 15 199  
 Dział Produktów Profesjonalnych  
 80-555 Gdańsk, ul. Wiślna 19,  
 tel./fax 58 76 62 134  
[www.ztkruszwica.pl](http://www.ztkruszwica.pl)  
[www.akademiamistrza.pl](http://www.akademiamistrza.pl)  
[www.mistrzowskienagrody.pl](http://www.mistrzowskienagrody.pl)



PRZEGLĄD  
**PG**  
 GASTRONOMICZNY

K W I E C I E Ń

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

MARZEC

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

MAJ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

2012





## BANANY W CIEŚCIE Z PŁATKAMI MIGDAŁOWYMI

Składniki (na 4 porcje):

4 banany

150 ml mleka

150 g mąki

1 jajko

1 łyżka cukru waniliowego

5 łyżek płatków migdałowych

0,5 l fryturzy półpłynnej OLFRYT SUN

szczypta soli

Sposób przygotowania:

W naczyniu wymieszać jajko z mlekiem. Dodać cukier, sól, łyżkę oleju. Dodawać mąkę, cały czas mieszając (ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany). Na koniec wsypać płatki migdałów i dokładnie połączyć.

Banany obrać ze skórki. Maczać w cieście i smażyć na złoty kolor we fryturze półpłynnej OLFRYT SUN. Ułożyć na talerzach, udekorować, podając np. z sosem czekoladowym.

Banany w cieście z płatkami migdałowymi

4/2012



Marcin Budynek



Metsa Tissue Poland Sp. z o.o.  
 ul. Opolska 103  
 47-300 Krapkowice  
 tel. +48 77 541 94 51  
 e-mail: sagainfo.pl@metsatissue.com  
 www.sagacook.com

Marka SAGA to wielofunkcyjne,  
 wodoodporne i nieprzepuszczające tłuszczu  
 papiery do gotowania i pieczenia  
 usprawniające proces gotowania.  
 Z SAGA potrawy zachowują swoje witaminy,  
 sole mineralne oraz naturalny aromat



PRZEGLĄD  
**PG**  
 GASTRONOMICZNY

M A J

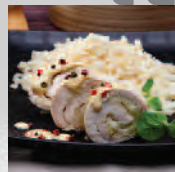
Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

KWIECIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

CZERWIEC

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
					1	2
	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						



2012

### Sposób przygotowania:

Filety z kurczaka włożyć pomiędzy dwa arkusze papieru do gotowania **SAGA** i delikatnie rozbić. Przygotowane mięso zalać wymieszanym wcześniej sosem sojowym z sokiem z cytryny oraz olejem i odstawić do chłodnego miejsca na godzinę.

W garnku podsmażyć masło z pokrojonym w cienkie półksiężyce porami, dodać łyżkę wina. Całość dusić pod przykryciem około 10 minut. Śmietanę wymieszać z mąką, startym serem i doprawić do smaku solą oraz pieprzem, całość dodać do duszonych porów. Na koniec do farszu wbić jajko – dokładnie wymieszać, zagotować i pozostawić do wystygnięcia.

Przygotować 4 arkusze A4 papieru do gotowania **SAGA**. Na każdym z nich położyć płatk kurczaka, równomiernie rozłożyć na nim farsz, następnie z użyciem papieru **SAGA** uformować rolady. Włożyć je do garnka, którego dno zalane jest wodą ok. 2 cm i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu około 40 minut.

### Sos:

Sardyńki rozetrzeć na jednolitą masę, następnie wymieszać je ze śmietaną i żółtkiem. Bulion zagotować, dodać do niego przygotowaną wcześniej masę z sardynek, dolać wino i doprawić do smaku, całość podgrzać – nie gotować!

Gotowe roladki wyjąć z papieru, podawać z sosem, makaronem lub ryżem.

Więcej ciekawych przepisów można znaleźć na [www.sagacook.com](http://www.sagacook.com)

### Składniki na 4 porcje:

- 4 filety z kurczaka
- 1 łyżka soku z cytryny
- 3 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki oleju
- 50 g masła
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżka białego wytrawnego wina
- 2-3 porry (biała część)
- 50 g startego żółtego sera
- 50 ml śmietany 18%
- 1 jajko
- sól, biały pieprz
- 6 arkuszy papieru do gotowania **SAGA**

### Sos:

- 200 g śmietany 18%
- 1 żółtko
- 5-6 sardynek (z puszek)
- 110 ml białego wytrawnego wina
- biały pieprz
- 100 ml bulionu drobiowego

Rolady z kurczaka

z nadzieniem serowo-porowym

2012/5





Bożena Sikoń-Wojtal

# Polberry®

Dystrybucja:  
Polberry Sp. z o.o.

Agata Małkiewicz  
e-mail: [agata@polberry.pl](mailto:agata@polberry.pl)  
tel. +48 608 675 342

Piotr Wiśniewski  
e-mail: [piotr@polberry.pl](mailto:piotr@polberry.pl)  
tel. +48 728 287 558



PRZEGLĄD  
**PG**  
GASTRONOMICZNY

## C Z E R W I E C

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

## MAJ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

## LIPIEC

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



2012

# 6/2012



## **Składniki (na 4 porcje):**

2 białka  
60 g cukru  
60 g cukru pudru  
1/2 opakowania cukru waniliowego  
125 g serka mascarpone  
250 ml śmietany kremówki  
50 ml likieru czekoladowego  
owoce leśne (maliny, jeżyny, borówki)

## **Sposób przygotowania:**

Przygotować bezy – ubić białka z cukrem i cukrem waniliowym dodać likier czekoladowy oraz cukier puder, dokładnie wymieszać.

Uformować 8 bezowych krążków. Suszyć je w piekarniku w temp. 100°C przez ok. 4 godz. Bezy przełożyć kremem powstałym z ubitej śmietany i serka mascarpone z odrobiną likieru czekoladowego. Torcik udekorować owocami.

Torcik bezowy z owocami leśnymi





Stefan Birek

# POLMLEK

GRUPA

Centrala firmy POLMLEK Sp. z o.o.

ul. Warszawska 27  
06-100 Pultusk  
tel.: 23 692 41 13  
fax: 23 692 41 14

POLMLEK Sp. z o.o.  
ul. Topolowa 1

11-100 Lidzbark Warmiński

tel.: 89 767 32 41  
fax: 89 767 26 60  
www.polmlek.com  
www.capresi.pl



PRZEGLĄD  
**PG**  
GASTRONOMICZNY

# LIPIEC

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

# CZERWIEC

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
					1	2
			3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

# SIERPIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
			1	2	3	4
			5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



2012



#### **Składniki (na 4 porcje):**

400 g białych i zielonych szparagów  
2 pomidory  
200 g sparzonych liści szpinaku  
3 łyżki **MASŁA EXTRA WARMIA**  
2 szalotki (pokrojone w kostkę)  
1 szklanka mleka 3,2% **UCHATE WARMIA**  
100 ml śmietanki 30% **UHT POLMLEK MAĆKOWY**  
100 ml białego wina  
9 płatków ugotowanego makaronu lasagne  
50 g **SERA DORZEWAJĄCEGO GOUDA WARMIA**  
80 ml oliwy z oliwek  
sól, pieprz biały mielony, gałka muskatołowa,  
cukier (do smaku)  
2 ząbki czosnku (pokrojone w plasterki)  
kilka gałązek świeżego tymianku i bazylii

#### **Sposób przygotowania:**

Szparagi obrać, umyć i ugotować we wrzącej osolonej wodzie z dodatkiem cukru (każdy rodzaj osobno).

Pomidory sparzyć, obrać ze skóry, usunąć pestki i pokroić w kostkę. Na maśle zeszklić szalotkę, dodać mąkę i podsmażyć, ciągle mieszając. Następnie wlać mleko i śmietanę i, cały czas mieszając, zagotować. Dodać białe wino, sól, pieprz, gałkę i gotować jeszcze kilka minut, aż sos zgęstnieje.

Naczynie żaroodporne posmarować oliwą, dno wyłożyć trzema płatkami makaronu, na nim ułożyć warstwę szparagów i szpinaku połączonego z pomidorami i oliwą oraz doprawionego świeżym tymiankiem, bazylią i czosnkiem.

Całość połączyć częścią sosu, a następnie wszystkie czynności powtórzyć dwukrotnie.

Lasagne posypać serem i piec 40-60 min w temp. 140°C.

Podawać z sosami: pomidorowym lub Pesto.

Lasagne z Hialymni i zielonymi



szparagami, szpinakiem oraz pomidorami

7/2012



Urszula Bartecka-Matuszewska



Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k  
Raszyńska 13, 05-500 Piaseczno;  
tel. 22 711 33 33,  
fax. 22 711 33 34  
email: [biuro@ambasador92.pl](mailto:biuro@ambasador92.pl)  
[www.ambasador92.pl](http://www.ambasador92.pl)

Oddział Orzysz  
ul. Wierzbińska 6  
12-250 Orzysz  
Tel. 87 423-71-78  
Fax. 87 423-70-77

Oddział Trójmiasto  
ul. Magnacka 4  
80-180 Kowale k/ Gdańska  
Tel. 58 731-12-12  
Fax. 58 333-13-11

PRZEGLĄD  
**PG**  
GASTRONOMICZNY

# S I E R P I E Ń

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

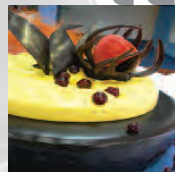
# LIPIEC

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

# WRZESIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

2012





### Kompozycja:

Spód czekoladowy z owocami  
Masa chrupiąca czekoladowa  
Mus czekoladowy  
Żelka żurawinowa  
Krem brülée  
Mus czekoladowy  
Polewa czekoladowa

### Sposób przygotowania:

Mieszankę na ciasto czekoladowe 500 g, 150 g oleju, 175 g jaj, 115 g wody, 50 g mąki - wymieszać razem, na koniec dodać 150 g nadzienia z kawałkami owoców o smaku czarnej porzeczki. Następnie wylać masę ciasta do tortownicy i piec w temp. 175-180°C przez 20-25 min.

Do tortu należy przygotować małe krążki do przełożenia musu. Jeden krążek to żelka żurawinowa, a drugi to krem brülée. Do żelki potrzebujemy 100 g żurawiny w żelu, 30 g wody i 10 g żelatyny. Żurawinę w żelu zagotować z wodą i połączyć z wcześniej namoczoną żelatyną. Wylać do płaskich okrągłych foremek silikonowych i zamrozić. Przygotować krem brülée również wylać do płaskich okrągłych foremek silikonowych i zamrozić.

Na upieczony spód czekoladowy rozsmarować 150 g chrupiącej masy czekoladowej, wcześniej podgrzanej i połączonej z 30 g rozpuszczonego masła.

Przygotowanie musu czekoladowego do tortu. Rozpuścić 215 g czekolady mlecznej i 215 g czekolady deserowej w temp. 45°C, dodać 115 g zagotowanego mleka 3,2%, ostudzić i delikatnie wymieszać z 900 g ubitej śmietany *Bonita* 36%. Można dodać do musu 70 g dobrego alkoholu dla wzmocnienia smaku. Mus wyłożyć na czekoladową masę chrupiącą i przełożyć krążkami z żurawiny i kremu brülée. Tort oblać polewą czekoladową i udekorować.

## Tort Ambassador

8/2012





Darek Zahorański

**Od 20 Lat Inspirujemy  
Doświadczeniem i Smakiem!**

**Janex®**

SZEF KUCHNI POLECA

www.janex.waw.pl  
e-mail: biuro@janex.waw.pl  
tel. (22) 423 05 92 do 94  
(22) 357 30 33  
fax (22) 846 87 68

PRZEGLĄD  
**PG**  
GASTRONOMICZNY

W R Z E S I E Ń

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

SIERPIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

PAŹDZIERNIK

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



2012

### **Składniki (na 4 porcje):**

8 steków (po 100 g) z sezonowanej połówki wołowej  
16 plasterów wędzonego boczku  
3 łyżki klarowanego masła  
150 g pieczarek (pokrojonych na cząstki)  
150 g prawdziwków (pokrojonych na cząstki)  
2 szalotki (pokrojone w piórka)  
2 ząbki czosnku (pokrojone w plastry)  
50 ml nalewki Dzięgielówki  
½ pęczka natki pietruszki  
3 łyżki tartego sera bursztyń  
2 łyżki prażonych pestek słonecznika

### **Marynata:**

100 ml oleju rzepakowego z pierwszego tłoczenia  
4 ząbki czosnku (pokrojone w plastry)  
10 posiekanych listków szałwii  
4 gałązki rozmarynu  
Sól morską, grubo mielony czarny pieprz (do smaku)

### **Sposób przygotowania:**

Steki z połówki wołowej dokładnie natrzeć marynatą powstałą poprzez połączenie wszystkich jej składników, odstawić do lodówki. Po upływie 3-4 godzin, mięso wyjąć z marynaty, owinać plasterami bekonu i związać sznurkiem.

Tak przygotowaną połówkę smażyć z gałązkami rozmarynu na dobrze rozgrzanej patelni grillowej, po 3 minuty z każdej strony, a następnie piec 10 minut w temperaturze 180°C (pamiętajmy, że długość pieczenia uzależniona jest od preferowanego stopnia wysmażenia steków).

Na rozgrzanym maśle podsmażyć grzyby, cebulę i czosnek. Po 5 minutach wlać nalewkę, całość wymieszać, dodać pestki słonecznika, natkę pietruszki i ser, doprawić do smaku.

Połówkę wołową wyjąć z piekarnika (zdjąć sznurek) i podawać na aromatycznych grzybach ze świeżo siekaną natką pietruszki i tartym serem bursztyń.

Sezonowana połówka wołowa

w plasterach wędzonego boczku,  
w ziołach, ze smażonymi grzybami i nalewką dzięgielówką

9/2015



Darek Zahorański

**Od 20 Lat Inspirujemy  
Doświadczeniem i Smakiem!**

**Janex®**

**SZEF KUCHNI POLECA**

www.janex.waw.pl  
e-mail: biuro@janex.waw.pl  
tel. (22) 423 05 92 do 94  
(22) 357 30 33  
fax (22) 846 87 68

PRZEGLĄD  
**PG**  
GASTRONOMICZNY

W R Z E S I E Ń

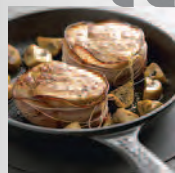
Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

SIERPIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

PAŹDZIERNIK

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



2012



### **Składniki (na 4 porcje):**

8 steków (po 100 g) z sezonowanej połównicy wołowej  
16 plasterów wędzonego boczku  
3 łyżki klarowanego masła  
150 g pieczarek (pokrojonych na cząstki)  
150 g prawdziwków (pokrojonych na cząstki)  
2 szalotki (pokrojone w piórka)  
2 ząbki czosnku (pokrojone w plastry)  
50 ml nalewki Dzięgielówki  
½ pęczka natki pietruszki  
3 łyżki tartego sera bursztyn  
2 łyżki prażonych pestek słonecznika

### **Marynata:**

100 ml oleju rzepakowego z pierwszego tłoczenia  
4 ząbki czosnku (pokrojone w plastry)  
10 posiekanych listków szałwii  
4 gałązki rozmarynu  
Sól morską, grubo mielony czarny pieprz (do smaku)

### **Sposób przygotowania:**

Steki z połównicy wołowej dokładnie natrzeć marynatą powstałą poprzez połączenie wszystkich jej składników, odstawić do lodówki. Po upływie 3-4 godzin, mięso wyjąć z marynaty, owinać plasterami bekonu i związać sznurkiem.

Tak przygotowaną połównicę smażyć z gałązkami rozmarynu na dobrze rozgrzanej patelni grillowej, po 3 minuty z każdej strony, a następnie piec 10 minut w temperaturze 180°C (pamiętajmy, że długość pieczenia uzależniona jest od preferowanego stopnia wysmażenia steków).

Na rozgrzanym maśle podsmażyć grzyby, cebulę i czosnek. Po 5 minutach wlać nalewkę, całość wymieszać, dodać pestki słonecznika, natkę pietruszki i ser, doprawić do smaku.

Połównicę wołową wyjąć z piekarnika (zdjąć sznurek) i podawać na aromatycznych grzybach ze świeżo siekaną natką pietruszki i tartym serem bursztyn.

Sezonowana połównica wołowa

w plasterach wędzonego boczku,  
w ziołach, ze smażonymi grzybami i nalewką dzięgielówką

9/2013



Waldemar Hatołwka

## winterhalter

Winterhalter  
 Gastronom Polska Sp. z o.o.  
 Zmywarki przemysłowe  
 i systemy zmywania  
 Tel. 22 773 25 52;  
 fax 22 773 33 03  
 www.winterhalter.com.pl  
 biuro@winterhalter.com.pl



**PRZEGLĄD  
 PG**

**GASTRONOMICZNY**

## PAŹDZIERNIK

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

## WRZESIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

## LISTOPAD

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	



2012

#### **Składniki (na 4 porcje):**

8 liści kapusty włoskiej  
2 szklanki kaszy gryczanej  
1,5 l bulionu drobiowego  
3 liście laurowe Prymat  
2 słodkie cebule (pokrojone w kostkę)  
4 posiekane ząbki czosnku  
200 g wędzonego boczku (pokrojonego w plastry)  
100 g ugotowanych borowików  
100 g ugotowanych podgrzybków  
100 g kurek  
1 pęczek natki pietruszki  
5 łyżek oleju lnianego  
100 g sera wędzonego  
2 białka  
Sól, czarny pieprz, majeranek (do smaku)

#### **Sposób przygotowania:**

Na rozgrzanim oleju podsmażyć kaszę gryczaną i zalać częścią bulionu drobiowego. Dodać liście laurowe, zagotować i piec pod przykryciem 30 minut w temperaturze 120°C.

Boczek podsmażyć na suchej patelni z cebulą, czosnkiem i grzybami leśnymi. Po kilku minutach doprawić do smaku.

Liście kapusty zblanszować we wrzątku przez około 5 minut, a następnie zahartować w zimnej wodzie z lodem.

Do wystudzonej kaszy gryczanej dodać boczek z grzybami, sztywną pianę z ubitych białek oraz posiekaną natkę pietruszki. Wszystko dokładnie wymieszać i doprawić do smaku.

Na każdy liść kapusty nałożyć farsz z kaszy, zwinąć i ułożyć w kamionkowym naczyniu. Podlać pozostałym bulionem, przykryć i piec 30 minut w temperaturze 150°C.

Tak przygotowane gołąbki podawać z sosem powstałym podczas pieczenia.

Gołąbki z kapusty włoskiej

z kaszą gryczaną i grzybami leśnymi

10/2012





Polski producent urządzeń i mebli gastronomicznych

EDESA HoReCa Sp. z o.o.  
 Palmiry, Ul. Warszawska 9  
 05-152 Czosnów  
 Tel: +48 22 312 00 12  
 Fax: +48 22 312 00 13  
 www.edesa.pl  
 e-mail: edesa@edesa.pl



PRZEGLĄD  
**PG**  
 GASTRONOMICZNY

# L I S T O P A D

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

## PAŹDZIERNIK

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

## GRUDZIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

2012







Marek Widomski



www.oerlemans-foods.pl  
e-mail: ofp@oerlemans-foods.pl

PRZEGLAD  
**PG**  
GASTRONOMICZNY

# G R U D Z I E Ń

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

## LISTOPAD

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

## STYCZEŃ '13

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

2012





#### Składniki na 4 porcje:

- 4 x 160 g filetu z halibuta ze skórą
- 4 łyżki oleju z pestek winogron
- 3 łyżki masła
- 2 ząbki czosnku ze skórką
- 2 gałązki tymianku
- 1 gałązka rozmarynu
- Sól morską, grubo mielony czarny pieprz (do smaku)
- 4 młode blanszowane marchewki **CEPLEMANS**
- 4 cebule dymki ze szczypiorem
- 1 czerwona cebula (pokrojona na cząstki)
- 1 blanszowana różyczka brokołu **CEPLEMANS**
- 2 łyżki masła
- Sok z cytryny
- Sól, pieprz czarny mielony (do smaku)
- 2 szalotki (pokrojone w kostkę)
- 2 łyżki masła wiejskiego
- 200 g kaszy mazurskiej (średnio łamanej)
- 200 ml bulionu drobiowego
- 100 ml śmietany kremówki 36%
- 2 g szafranu
- Sól, biały pieprz (do smaku)

#### Sposób przygotowania:

Na patelni rozgrzać olej i masło, podsmażyć czosnek, tymianek i gałązkę rozmarynu. Filety z halibuta oprószyć solą i pieprzem, ułożyć na patelni skórą do dołu i smażyć 5 minut, cały czas polewając tłuszczem spod ryby. Następnie rybę piec 15 minut w temperaturze 180°C.

Na głębokiej patelni rozpuścić masło, zeszklić cebulę, dodać kaszę, wlać bulion i śmietanę, dodać szafran i przyprawy. Całość gotować na wolnym ogniu, cały czas mieszając, aż kasza będzie miękka.

Na rozgrzanym maśle podsmażyć warzywa sezonowe, skropić sokiem z cytryny i doprawić do smaku.

Tak przygotowanego halibuta podawać z delikatną kaszą mazurską i gotowanymi warzywami.

Pieczony halibut z kaszą mazurską

i warzywami

