

SPRIEVODCA KNORR PROFESSIONAL BUJÓNMI

AKO POUŽÍVAŤ VÝVARY,
BUJÓNY A FONDY



DOBRÁ CHUŤ
POTREBUJE DOBRÝ ZÁKLAD



Unilever
Food
Solutions

ČO JE TO VLASTNE TÁ POLIEVKA?

"Teoreticky môže byť polievka akákoľvek kombinácia zeleniny, mäsa alebo rýb varená v tekutine," povedal S. T. Herbst, autor knihy Food Lover's Companion. A vlastne mal pravdu.

História polievok siaha až do praveku, hoci spôsoby ich prípravy a konzumácie sa značne zmenili. Podstata však zostáva. Polievku poznali už ľudia v dobe kamennej, keď varili sobe a mamutie mäso vo vode vo vreciach zo zvieracej kože alebo v košoch z kôry či trstiny.

Egyptania a Rimania potom položili základy boršču alebo jačmenno-zeleninovej polievky. Postupom času sa vo vode začali objavovať ďalšie prísady, ako napríklad pór, cibuľa, cesnak, mrkva, petržlen, tymian, strukoviny, ryby atď.

S ďalšou obmenou ingrediencií, zdokonalením postupov a rozšírením polievok po celom svete sa menil aj ich význam. Pod rukami amatérskych aj profesionálnych kuchárov sa začali objavovať vývary, bujóny, consommé, krémy...

Dnes si už málokto vie predstaviť plnohodnotné jedlo bez polievky. Polievka vás zasýti, dodá potrebné tekutiny a minerály, zahreje a pripraví žalúdok na ďalší chod, zregeneruje organizmus a pomôže vyliečiť prechladnutie a iné ochorenia. Pretože, ako hovorili naše staré mamy, polievka je grunt a kto ju neje, je špunt.

AKO SA POLIEVKY DELIA?

Môžete pripraviť čiru alebo zahustenú polievku alebo nie celkom klasické polievky, ako sú rôzne medzinárodné alebo regionálne varianty.

Medzi číre (často označované ako hnedé) polievky patria:

- ✓ rôzne mäsové alebo rybacie vývary
- ✓ zeleninové vývary
- ✓ consommé (posilnený, inak tiež dvojité vývar)

Medzi zahustené polievky patria:

- ✓ krémové polievky typu velouté – omáčka z maslovej zápražky zriedenej vývarom
- ✓ kašovité polievky
- ✓ bisque – hladká, krémová, veľmi korenistá polievka francúzskeho pôvodu, klasicky na báze vývaru z mäkkýšov
- ✓ obilninové polievky

Oblúbené sú aj regionálne teplé alebo studené polievky napríklad:

- ✓ Gazpacho – studená polievka zo zmesi čerstvej nevarenej zeleniny podávaná v Španielsku
- ✓ Minestrone – zeleninová zmes varená vo vode, s mäsom alebo bez neho, podávaná teplá alebo studená, konzumovaná v Taliansku
- ✓ Bouillabaisse – francúzska polievka z troch druhov dusených rýb a korenín
- ✓ Puebla – mexická polievka z fazule, bravčového mäsa, paradajok, chilli a kukurice vyprážanej na cibuli



DOBRÝ VÝVAR JE VRCHOLOM KULINÁRSKEHO UMENIA!

AKO VYZERÁ RODOKMEŇ VÝVAROV?

Na začiatku všetkého je vývar.

Pravý vývar sa pripravuje varením výživnej zložky, ktorou je najčastejšie mäso alebo zelenina, pridaním a varením aromatickej zeleniny a následným dochutením.

Pod základným vývarom je bujón a fond.

Bujón je druh polievky, v ktorej hrá hlavnú úlohu vývar. Vzniká extrakciou (varením) mäsa, kostí alebo odrezkov a pridaním vody a po odfiltrovaní nečistôt je krištáľovo čistý. Bujón sa používa na následnú prípravu čírych polievok.

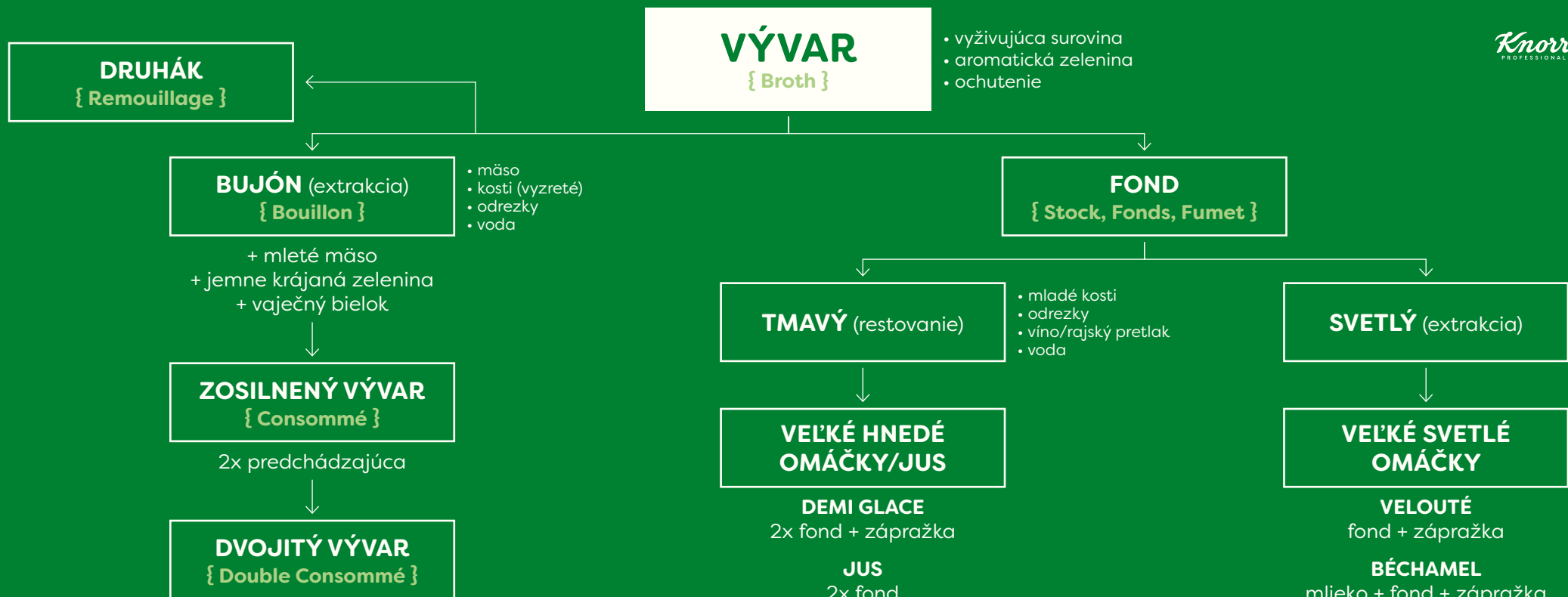
AKO PRIPRAVIŤ BUJÓN KROK ZA KROKOM?

Ak sa rozhodnete pripraviť hovädzí bujón tradičnou metódou, vyhradte si aspoň 4 hodiny času.

- 1) Pripravte si koreňovú zeleninu (mrkvu, petržlen a zeler), umyte ju, oškrabte a nakrájajte.
- 2) Do hrnca s vodou vložte variť pripravené mäso alebo kosti (6 litrov vody na 4 kg kostí).
- 3) Varte pomaly na miernom ohni, kým mäso nezmäkne.
- 4) Počas varenia nezabudnite pravidelne odstraňovať penu.
- 5) Pridajte nakrájanú zeleninu a vaše obľúbené korenie (celé korenie, nové korenie, bobkový list, petržlenovú vňať...)
- 6) Varte najmenej 4 hodiny.
- 7) Po uvarení vyberte mäso a zeleninu, vývar preceďte cez jemné sitko alebo namočenú utierku a hotový hustý bujón podávajte s rôznymi vložkami alebo ho zamrazte.

Chcete mať rovnaký nutrične a senzoricky kvalitný bujón pripravený 80-krát rýchlejšie, t. j. oveľa úspornejšie? Potom použite Knorr Hovädzí Bujón. Za chvíľu ho rozmiešate vo vode, privediete do varu, chvíľu povaríte a máte veľmi kvalitný bujón bez alergénov a pripravený z rovnakých surovín ako pri tradičnej príprave.

Ak chcete vytvoriť dvojité bujón alebo tzv. consommé, potom do už hotového vývaru pridajte mleté mäso a bielky. Pre ešte výraznejšiu chuť môžete pripraviť aj dvojité vývar. To sa vykoná tak, že sa všetky prísady pridajú späť do hotového vývaru a celý postup prípravy sa zopakuje.



BUJÓNY – ČASY PRÍPRAVY*

Hovädzí bujón – 8 až 10 hodín
Zverinový bujón – 6 až 8 hodín
Kurací bujón – 3 až 4 hodiny
Rybí bujón – 35 až 45 minút
Zeleninový bujón – 45 minút až 1 hodina (podľa toho, ako je zelenina nakrájaná)

Fond je vysoko koncentrovaný, redukovaný mäsový vývar s minimálnym obsahom soli (rozdiel od bujónu), ktorý slúži ako stavebný prvok pre omáčky a šťavy. Môžete pripraviť svetlý alebo tmavý fond – svetlý fond sa pripravuje extrakciou surovín, tmavý fond sa pripravuje vyprážením kostí alebo odrezkov a pridaním vody, mirepoixu a paradajkového pretlaku (2 litre vody na 1 kg kostí).

FONDY – ČASY PRÍPRAVY*

Hovädzí fond – 8 až 10 hodín
Zverinový fond – 6 až 8 hodín
Kurací fond – 3 až 4 hodiny
Fond z korýšov (napr. homár, krevety) – 1 až 2 hodiny

*vyššie uvedené načasovanie je orientačné podľa medzinárodných noriem!

4 TYPY FONDŮV A AKO ICH NAJLEPŠIE POUŽIŤ?

Na prípravu dobrého fondu potrebujete čas a zručnosť, pretože všetky prísady musia byť dokonale vyvážené. Takýto fond je najlepším základom pre skvelé svetlé alebo tmavé omáčky a mäsové šťavy, ktoré sa podávajú buď samostatne, ako napríklad hubová omáčka. Prípadne sú neoddeliteľnou súčasťou jedál, ako je ragú. Fond zvýrazňuje dominantnú chuť základnej suroviny v pokrmoch bez pridania ďalšej soli. Zároveň dodáva jedlám dokonalú vôňu a farbu.

- ✓ **Kurací fond** má jemnú chuť a nie je príliš mastný. Používa sa do ľahkých omáčok, ragú, ale aj do zemiakovej kaše alebo ryžových jedál.
- ✓ **Hovädzí fond** má plnšiu a komplexnejšiu chuť, je tmavší a tučnejší. Je ideálny na dusené jedlá, mäsové pečienky a mäsové šťavy alebo marinády.
- ✓ **Zeleninový fond** závisí od ingrediencií. V závislosti od toho, čo použijete a koľko tuku pridáte, bude ľahší alebo hustejší. Vhodné do jedál pre vegetariánov a vegánov.
- ✓ **Rybí fond (fumet)** závisí od druhu použitých rýb. Podľa toho, čo použijete, bude jemný a lahodný, alebo naopak výrazný. Kosti sa nikdy nerestujú a extrakcia trvá v porovnaní s ostatnými maximálne 45 minút. Vhodné do rybáčich omáčok, na pošírovanie a na redukcie.

Použitím 2x tmavého fondu a zápražky (napr. hovädzí fond a omáčka Espagnole) vznikne Demi glace s výraznou, koncentrovanou mäsovou chuťou. Použitím svetlého fondu a zápražky získate Velouté. Zmiešaním mlieka/smotany a zápražky pripravíte Béchamel, ktorý je základom pre krémové omáčky.

PERLIČKY ALEBO ČO STE MOŽNO NEVEDELI O POLIEVKACH...

- ✓ Ľudovít XIV. tak miloval polievky, že zjedol aj štyri denne.
- ✓ Michelangelo prežil maľovanie Sixtínskej kaplnky len na polievke a chlebe, pričom polievku mu nosil sluha na lešení, z ktorého umelec takmer nikdy nezliezol.
- ✓ V Českej republike, v Královohradeckom kraji, je obľúbená ovocná polievka rambulice. Základom sú jablká, hrušky, niekedy slivky a korenie ako badián a škoric. Na zahusťovanie sa používa škrob a smotana.

VŠETKY DOBRÉ POKRMY

... začínajú dobrým základom. Preto sme náš sortiment Knorr Professional bujónov prispôbili potrebám a požiadavkám profesionálnych kuchýň. Naše výrobky ponúkajú prirodzenú a intenzívnu chuť s trvalo vysokou kvalitou – a väčšinou neobsahujú alergény. Získate tak dokonalý základ pre prípravu tradičných aj moderných pokrmov.

VŠETKO, ČO KUCHÁRI POTREBUJÚ: NAŠE BUJÓNY

- ✓ vytvárajú dokonalý základ
- ✓ ponúkajú intenzívnu a prirodzenú chuť
- ✓ sú zväčša bez alergénov a prídavných látok
- ✓ sú vyrobené z vysoko kvalitných surovín
- ✓ hodia sa k mnohým pokrmom



**Väčšina Slovákov
chce potraviny bez
umelých prísad.**

Preto sme vylepšili receptúry našich najobľúbenejších vývarov: napríklad našich nových Knorr Professional bujónov s prírodnými zložkami.

VHODNÝ BUJÓN PRE KAŽDÚ KUCHYŇU

Náš rozmanitý sortiment ponúka optimálne riešenie pre každý typ kuchyne a procesu. Od gastronómie po spoločné stravovanie.



Knorr® Professional bujóny bez alergénov – Kurací, Hovädzí a Zeleninový

- bujóny so silnou vôňou a bohatou chuťou
- posilnia pravú chuť vývarov, polievok a pokrmov
- bez alergénov
- bez palmového oleja, bez laktózy a bez lepku
- obsahujú suroviny z obnoviteľných zdrojov



Knorr® Professional Prémiové bujóny – Goldaugen

- silná vôňa a chuť vývaru z hovädzieho mäsa
- ideálne na zosilnenie hovädzej chuti pripravovaných polievok, omáčok, štiav či pokrmov s hovädzím mäsom



Knorr® Professional Číre bujóny

- výborné univerzálne bujóny obohatené petržlenovou vňaťou
- vhodné na prípravu rôznych polievok, omáčok alebo štiav a pokrmov
- bez pridaných farbív, bez konzervantov



Knorr® Professional Hubové bujóny

- so silnou chuťou a vôňou húb, predovšetkým hříbu smrekového a šampiňónov
- skvelé na zosilnenie hubovej chuti v hubových polievkach či omáčkach, a tiež pre dochutenie hubového rizota
- vhodné pre vegetariánov



Knorr® Professional Údené bujóny

- skutočne silné bujóny s chuťou a vôňou po údenom mäse
- skvelé na zosilnenie chuti údených mäs alebo na ochutenie zemiakovej kaše



Knorr® Professional Essence – koncentrované fondy

- umocňujú chuť mäsa
- majú široké využitie: vývary, polievky, omáčky, mäso, plnky, dipy, marinády
- prirodzená tekutá forma na jednoduché dávkovanie
- vysoká výdatnosť

NAŠE VYLEPŠENÉ RECEPTY

Naše produkty neustále vyvíjame, aby sme uspokojili rastúce potreby a požiadavky. Na tejto stránke nájdete naše najnovšie vylepšené recepty.

NOVINKA

Knorr Professional Hovädzí bujón

Teraz s prírodnými zložkami, bez alergénov, bez palmového oleja, lepku a laktózy so silnou vôňou a chuťou vývaru z hovädzieho mäsa.



NOVINKA

Knorr Professional Zeleninový bujón

Teraz s prírodnými zložkami, bez alergénov bez lepku, laktózy a bez palmového oleja. Prináša plnú chuť.



NOVINKA

Knorr Professional Kurací bujón

Teraz s prírodnými zložkami, bez lepku, laktózy a bez palmového oleja. Zdôrazní chuť a vôňu kuracieho mäsa v teplých aj studených pokrmoch.



KNORR PROFESSIONAL BUJÓNY



Názov výrobku		Gramáž/ objem	Výdatnosť	Alergény DA	Alergény CC	BEZ MSG GLUTAMÁNU SODNÉHO	BEZ MASOVEJ ZLOŽKY	BEZ LEPKY	BEZ MLIEČNEJ ZLOŽKY	BEZ UMELÝCH FARBIV	BEZ KONZERVANTOV	NEODSAHUJE ALERGENY A	VHODNÉ PRE VEGETARIÁNOV	VEGAN
Knorr Professional Kurací bujón		1 kg	50 l (20 g/l)			✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Knorr Professional Kurací bujón		5 kg	250 l (20 g/l)			✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Knorr Professional Hovädzí bujón		1 kg	50 l (20 g/l)			✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Knorr Professional Hovädzí bujón		5 kg	250 l (20 g/l)			✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Knorr Professional Zeleninový bujón		1 kg	50 l (20 g/l)			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Knorr Professional Zeleninový bujón		5 kg	250 l (20 g/l)			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Knorr Professional Hubový bujón		1 kg	50 l (20 g/l)	1, 6, 7	3, 9			✓					✓	
Knorr Professional Hubový bujón		8 kg	400 l (20 g/l)	1, 6, 7	3, 9			✓					✓	

KNORR PROFESSIONAL BUJÓNY



Názov výrobku		Gramáž/ objem	Výdatnosť	Alergény DA	Alergény CC	BEZ MSG GLUTAMÁNU SODNÉHO	BEZ MÄSOVEJ ZLOŽKY	BEZ LEPKY	BEZ MLIEČNEJ ZLOŽKY	BEZ UMELÝCH FARBIV	BEZ KONZERVANTOV	NEODSAHUJE A ALERGENY	VHODNE PRE VEGETARIÁNOV	VEGAN
Knorr Professional Bravčový bujón údená slanina		1 kg	50 l (20 g/l)		1, 7									
Knorr Professional Goldaugen Hovädzí bujón		3 kg	125 l (24 g/l)		1, 3, 6, 7, 9, 10									
Knorr Professional Číry bujón		7 kg	318 l (22 g/l)	7, 9	1, 3		✓			✓	✓			
Knorr Professional Číry bujón		15 kg	682 l (22 g/l)	7, 9	1, 3		✓			✓	✓			
Knorr Professional Číry bujón		60 kg	2727 l (22 g/l)	7, 9	1, 3		✓			✓	✓			
Knorr Professional Essence Hovädzí bujón		1 l	50 l fondu (20 ml/l)			✓		✓	✓	✓	✓			
Knorr Professional Essence Kurací bujón		1 l	50 l fondu (20 ml/l)		1, 3, 7	✓		✓	✓	✓	✓			
Knorr Professional Essence Rybací bujón		1 l	50 l fondu (20 ml/l)	4, 12	2, 14	✓		✓	✓	✓	✓			

TRVALÁ UDRŽATEĽNOSŤ

NEUSTÁLE PRACUJEME NA TOM, ABY BOLI NAŠE VÝROBKY UDRŽATEĽNEJŠIE.

- ✓ naše obaly sú už plne recyklovateľné
- ✓ naše obaly sú opakovane použiteľné
- ✓ naše produkty majú dlhú minimálnu trvanlivosť

OD SEPTEMBRA 2021

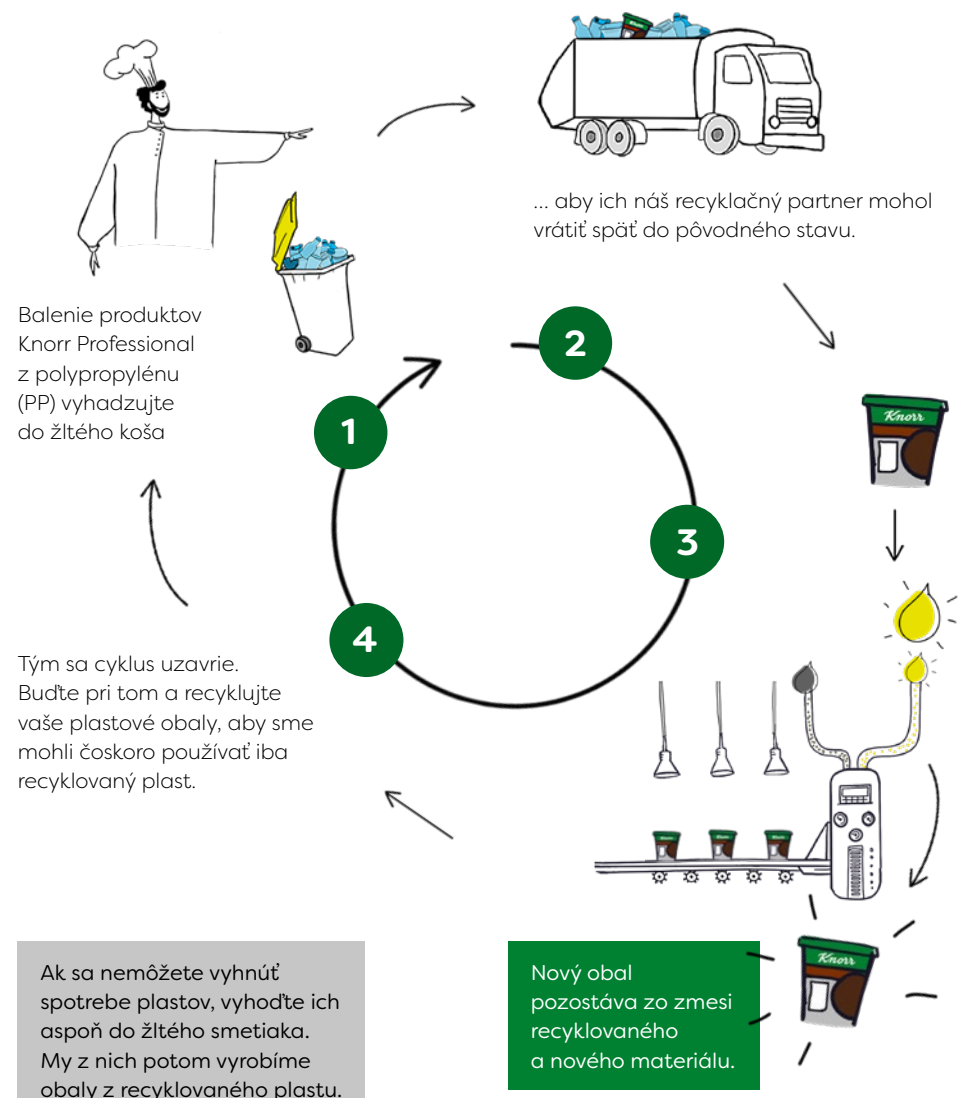
sú naše vedrá na Knorr Professional bujóny postupne nahradené recyklovaným plastom.



NAŠE STANOVENÉ CIELE DO ROKU 2025:

- ✓ znížime používanie jednorazových plastov na polovicu
- ✓ vyzbierame a recyklujeme viac plastov, ako predáme
- ✓ budeme používať 100% recyklované, opätovne použiteľné alebo kompostovateľné plastové obaly

RECYKLAČNÝ CYKLUS S OBALOM OD VÝROBKU KNORR PROFESSIONAL Z RECYKLOVANÉHO PLASTU



KONTAKT

Chcete vedieť viac o Knorr Professional bujónoch?
Náš obchodný tím poradcov Vám rád poradí:

[Kontakt na obchodný tím](#)

Podrobné informácie o všetkých našich produktoch nájdete na:

www.unileverfoodsolutions.sk

 Unilever Food Solutions Slovenská republika



**Unilever
Food
Solutions**