



Zemiaková KAŠA

Knorr



Unilever
Food
Solutions

SKUTOČNÉ ZEMIAKY

• RÝCHLA PRÍPRAVA

• LAHODNÁ CHUŤ

Skutočné zemiaky pro skutočnú zemiakovú kašu

Knorr Zemiaková kaša je vyrobená z vynikajúcej odrody zemiakov, ktorá vytvorí tú najlepšiu lahodnú chut'.



10 skutočných dôvodov

- 1 Mnohonásobne rýchlejšia príprava ako tradičná výroba zemiakovej kaše.
- 2 Má prirodzenú krémovožltú farbu a nemennú kvalitu po celý rok.
- 3 Vyrobéná z kvalitných zemiakov odrody typu C Adretta.
- 4 Má lahodnú zemiakovú chut' bez rušivých pachutí.
- 5 Obsahuje už aj mlieko a negeneruje žiadny druhotný odpad.

- 6 Neobsahuje pridaný glutamát, umelé farbivá a konzervačné látky.
- 7 Je stabilný v ohrevnej vani (4 hodiny), neredne a nemení farbu.
- 8 Má jemnú hladkú konzistenciu bez hrudiek.
- 9 Nenáročnosť na množstvo a kvalifikáciu personálu v kuchyni.
- 10 Značná úspora skladových priestorov.

Vhodné pre:

- Hotely a reštaurácie strednej a vyššej triedy
- Závodné jedálne a školy priaznivo naklonené nákupu predpripravených potravín



Pracovný postup:

- 2/3 množstva vody priviedieme do varu a potom ju ochladíme 1/3 studenej vody na teplotu max. 80 °C.
- Za stáleho miešania vsypeme naraz odmerané množstvo zmesi Knorr Zemiakovéj kaše s mliekom. Ľahko metlou spojíme s tekutinou a necháme **1 minútu odstáť**.
- Potom zmes krátko premiešame do kašovitej konzistencie.
- Pokiaľ chceme do kaše pridať maslo alebo ďalšie suroviny, je lepšie ich pridať na začiatku prípravy vložením do horúcej vody a potom pokračovať podľa návodu ďalej.



Suroviny na 1 kg hotovej kaše:

- Knorr Zemiaková kaša s mliekom **313 g**
- Voda **0,7 l**

Zemiaková kaša Knorr

a jej variácie pre vašu inšpiráciu



so zeleným pestom

Zemiaková kaša Knorr
Knorr Primerba Pesto
Oprážené píniové oriešky, nasekaná petržlenová vŕňať
Bertolli Olivový olej Extra Virgin



so šafranom

Zemiaková kaša Knorr
Knorr Šafranová pasta
Knorr Aromat
Maslo



exotic

Zemiaková kaša Knorr
Knorr Žltá Karí pasta
Knorr Sušený kokosový krém
Knorr Zeleninový bujón



s červenou repou

Zemiaková kaša Knorr
Červená repa, predvarená
Knorr Aromat



s lososom

Zemiaková kaša Knorr
Údený losos
Kôpor
Horčica, med



s fazuľkou a paprikou

Zemiaková kaša Knorr
Zelená fazuľka
Čerstvá červená paprika
Knorr Aromat
Maslo



s hráškom a kukuricou

Zemiaková kaša Knorr
Nasekaná petržlenová vŕňať
Zelený hrášok
Sladká kukurica
Knorr Primerba Záhradné bylinky

nadstavovaná

Zemiaková kaša Knorr
Krúpy trhané
Cesnak
Majorán
Čierne korenie
Opečená cibuľa



brokolicová

Zemiaková kaša Knorr
Brokolica, predvarená
Knorr Zeleninový bujón
Maslo
Smotana na varenie/šľahanie



s hubami

Zemiaková kaša Knorr
Knorr Hubový bujón
Nasekané orestované šampiňóny
Nasekaná petržlenová vŕňať



s bylinkami

Zemiaková kaša Knorr
Nasekaná petržlenová vŕňať
Knorr Primerba Provensáliske korenie



so sušenými paradajkami

Zemiaková kaša Knorr
Knorr Sušené paradajky v oleji
Tymian
Knorr Primerba Provensáliske korenie



tekvicová

Zemiaková kaša Knorr
Tekvicové pyré
Knorr Zeleninový bujón



zelerové pyré

Zemiaková kaša Knorr
Pyré z vareného zeleru
Knorr Aromat
Smotana



s chrenom

Zemiaková kaša Knorr
Chren čerstvý/smotanový krenex
Knorr Aromat
Smotana

Časová náročnosť prípravy zemiakovej kaše

Porovnanie klasickej prípravy vs. prípravy zemiakovej kaše Knorr.
Knorr z pravých zemiakov s pridaným mliekom.

Klasickým spôsobom



— 45 MIN —

Knorr zemiaková kaša



— 10 MIN —

Porovnanie nákladov na prípravu zemiakovej kaše

Porovnanie prípravy zemiakovej kaše od základu vs. prípravy Zemiakovej kaše Knorr z pravých zemiakov s pridaným mliekom.

Kalkulácia na 1 porciu pri príprave 100 porcií/à 200 g

Zemiaky nelúpané	27 kg	0,96 €/kg	25,92 €
Maslo	2 kg	8,76 €/kg	17,52 €
Mlieko 3,5 %	5 l	1,69 €/l	8,45 €
Sol'	0,3 kg	0,69 €/kg	0,21 €

Cena surovín na porciu à 200 g:

0,52 €

Príprava 100 porcií	čistenie, umývanie, varenie, šľhanie... (180 €/h)	45 minút	5,69 €
Energia	8,70 €/kWh	17,5 kWh	2,79 €
Celkovo na 100 porcií			8,48 €

Cena ostatných nákladov za porciu à 200 g:

0,08 €

Celková cena za porciu kaše klasickou prípravou à 200 g:

0,61 €

Kalkulácia na 1 porciu pri príprave 100 porcií/à 200 g

Zemiaková Kaša Knorr zo zemiakov s mliekom	6,14 €/kg	19,03 €
Počet porcií à 200 g	420 porcií	
Voda	náklad zanedbávame (16,9 l)	0 €

Cena surovín na porciu à 200 g:

0,19 €

Príprava 100 porcií	ohriatie vody, miešanie... (7,59 €/h)	10 minút	1,27 €
Energia	8,70 €/kWh	2,3 kWh	0,37 €
Celkovo na 100 porcií			1,63 €

Cena ostatných nákladov za porciu à 200 g:

0,02 €

Celková cena porcie zemiakovej kaše Knorr à 200 g:

0,21 €

Poznámka – ceny platné k 3. 2. 2023 (vel'koobchod Lunys).

Ceny za prácu sa môžu lísiť podľa regiónu a odboru gastronómie.

Údaje pre energie boli brané z celorepublikového priemera k 15. 12. 2022, a preto sa môžu lísiť.

Produkty



Zemiaková kaša s mliekom
4x 2 kg – 262 porcií à 200 g



Zemiaková kaša s mliekom
4 kg 130 porcií à 200 g



MILAN SAHÁNEK

Manažér kuchárskeho servisu UFS Česká republika a Slovensko

Držiteľ dvoch zlatých medailí z kuchárskych olympiad IKA v rôznych disciplínach a medzinárodný rozhodca Svetovej federácie kuchárov, ktorý rozhoduje najvyššie kulinárské súťaže sveta.



JURAJ DOHNANSKÝ

Kuchár UFS Česká republika a Slovensko

Hlavný školiteľ špecializovaný na kuchynský personál v školských zariadeniach a nemocničiach. Pôsobí po celej Českej republike a na Slovensku.

Kuchárske štúdio UFS
Rohanské nábreží 670/17, 186 00 Praha 8 – Karlín

UNILEVER CR/SR

Divízia Food Solutions
Karadžičova 7243/10, 811 08 Bratislava, Slovensko

infolinka +421 2/59 32 65 00
e-mail: infolinka@unilever.com

Ďalšie recepty a inšpiráciu nájdete na:
www.unileverfoodsolutions.sk



**Unilever
Food
Solutions**

