

ZUPY

na cały rok



Strefa
MISTRZÓW
SMAKU

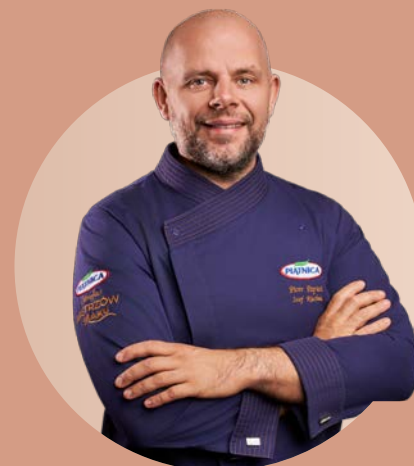




Mateusz Czekierda
Szef Kuchni Piątnica



Dariusz Kulczycki
Szef Kuchni Piątnica



Piotr Papież
Szef Kuchni Piątnica

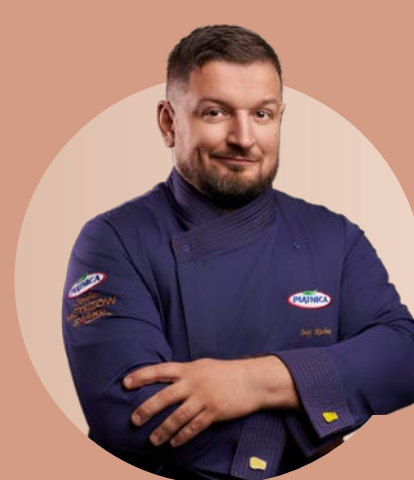
MISTRZOWIE SMAKU



Arkadiusz Korzeń
Szef Kuchni Piątnica



Jerzy Marszałek
Szef Kuchni Piątnica



Paweł Gałęcki
Szef Kuchni Piątnica





STYCZEŃ

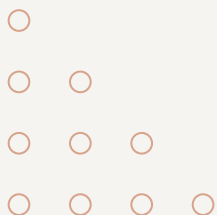
KREM Z PĘCZAKU

Składniki:

150 g boczek plastry
150g kasza pęczak
250 g włoszczyzny pokrojonej drobno
50 ml oliwa z oliwek
150 ml olej
250 ml *Śmietanka 30% UHT Piątnica*
250 g *Serek Twój Smak Piątnica*
50 g *Mascarpone Piątnica*
75 g suszone pomidory krojone
3 g czarnuszka
1 szt. jajko
mąka do panierowania
sól, pieprz do smaku
sok z jednej cytryny opcjonalnie

Przygotowanie:

Włoszczyznę pokrojoną wraz z boczkiem oraz 100 g kaszy podsmaż na oliwie. Zalej około 2300 ml wody. Gotuj na wolnym ogniu do miękkości kaszy. Dodaj *Śmietankę 30% UHT Piątnica* oraz serek *Mascarpone*. Całość dopraw do smaku solą oraz pieprzem, ewentualnie sokiem z cytryny. Całość zmiksuj, a następnie przelej przez sito. Pozostałość kaszy pęczak, upraż w oleju na formę popcornu. Kuleczki z *Serka Twój Smak - Serek Twój Smak* wymieszaj z suszonymi pomidorami oraz czarnuszką. Uformuj równe kuleczki i zamróz. Mrożone kuleczki panieruj w panierce z mąki, jaj i panko po trzy razy każdą. Smaż na głębokim oleju na złoty kolor. Zupę podawaj z chipsami z bekonu lub słoniny, kulkami *Serka Twój Smak* oraz smakową oliwą.





LUTY

KREM Z SELERA ZAPIĘKANY POD CIASTEM DROŻDŻOWYM

Składniki:

200 ml *Śmietanka 30% UHT Piątnica*
 200 ml *Mleko 2% Piątnica*
 200 g *Masło 83% Piątnica*
 800 g seler obrany
 600 ml bulion drobiowy
 sól do smaku
 biały pieprz do smaku
 400 g ciasto drożdżowe
 3 szt. żółtka do smarowania ciasta
 tymianek świeży do dekoracji
 350 ml *Śmietanka 30% UHT Piątnica*
 250 g chorizo
 10 g papryka słodka
 25 g szalotka pokrojona w kostkę
 15 g czosnek obrany posiekany
 50 g oliwa z oliwek
 250 ml wywar drobiowy
 2 szt ogon wołowy
 400 ml sos hiszpański
 350 g warzywa korzeniowe
 100 g cebula
 2 szt pomidory
 po 1 gałązce świeży rozmaryn i tymianek
 2 ząbki czosnek obrany

Przygotowanie:

Seler pokrój w kostkę, podsmaż na 50 g masła, zalej mlekiem i bulionem drobiowym – gotuj do miękkości, następnie zmiksuj dodając pozostałą część zimnego masła, dopraw do smaku solą i białym pieprzem. Chorizo pokrój w kostkę i podsmaż na oliwie z szalotką i czosnkiem, zalej bulionem, dodaj paprykę słodką i gotuj ok. 20 min. Następnie wszystko zmiksuj i przecedź przez sito, dodaj śmietankę, przelej do syfonu i wbij 1 nabój. Warzywa korzeniowe obierz i podsmaż na odrobinie oleju, dodaj cebulę i czosnek, ogon wołowy, pomidory, zioła, zalej sosem hiszpańskim. Naczynie przykryj folią aluminiową i włóż do piekarnika na 2-2,5 godziny w temp. 150 °C. Gdy ogon będzie miękki – obierz go i zawiń w folię aluminiową formując roladkę – schłódź. Zupełnie do miseczek, nakryj ciastem drożdżowym posmaruj żółtkiem i zapiecz w piecu w temp. 200 °C ok 7 minut. Na miseczce ułóż pokrojony ogon wołowy i piankę z chorizo – udekoruj świeżym tymiankiem.





MARZEC

ZUPA Z CZERWONEJ
CEBULI I PORA

Składniki:

300 g *Serek Twój Smak*
 70 g pistacje
 40 g *Masło Piątnica*
 15 ml oliwa z oliwek
 600 g czerwona cebula
 por (biała+ jasnozielona część)
 250 g bulion warzywny
 100 ml białe wytrawne wino
 2 gałązki tymianek świeży
 pieczywo na grzanki
 sól morską do smaku
 pieprz biały mielony do smaku
 liść laurowy
 ziele angielskie

Przygotowanie:

W rondelku rozgrzej masło i oliwę. Dodaj pokrojoną czerwoną cebulę i po chwili smaż powoli aż zmięknie i lekko się zezłoci. Nie śpiesz się, to one budują bazę aromatu. Wlej białe wino, zwiększ ogień i odparuj o połowę aż alkohol wyparuje, a zostanie tylko głęboki aromat. Podlej wywarem i gotuj 15/20 minut. Na koniec dodaj przyprawy i zioła. W osobnym naczyniu wymieszaj serek Twój Smak z posiekanymi pistacjami doprawiając solą i pieprzem. Przygotuj z pieczywa długie grzanki, lekko skrapiając oliwą przed włożeniem do pieca. Na bok talerza wetrzyj serek z pistacjami, nalej zupę i udekoruj grzankami.





KWIECIEŃ

ŻUR RYBNY

Składniki:

2 l bulion rybny
 200g *Serek do sushi Piątnica*
 660 ml *Kefir Piątnica*
 5 ząbków czosnek obrany
 4 szt liść laurowy
 10 szt ziele angielskie
 2 kromki chleb żytni
 1 łyżka majeranek
 10 szt ziemniaki gotowane w łupinie
 10 szt gotowane mini marchewki
 10 szt żółtka jaj
 200 g panko
 500 ml olej do smażenia
 200 g dorsz polędwica
 200 g tuńczyk
 200 g łosoś filet ze skórą
 4 szt papier ryżowy
 1 łyżka świeży koperek
 1 łyżka chrzan tarty

Przygotowanie:

Wszystkie składniki oprócz bulionu rybnego zmiksuj, przelej do słoja i nakryj gazą – zostaw w ciepłym miejscu na ok 4-5 dni. Ugotuj jajka metodą *sous vide* 62 °C, 45 minut. Jajka obierz i oddziel żółtka od białek, żółtka panieruj w panko i usmaż na głębokim tłuszczu. Ryby pokrój w kawałki i zawiń w skórę po łososiu – zwiń ciasno w foli aluminiowej nadając kształt roladki – gotuj w piecu ok 7 minut, następnie namocz papier ryżowy, wysmaruj serkiem do sushi przyprawionym chrzanem i koperkiem, na to połącz roladkę z ryb i zawiń – schłódź. Przed podaniem pokrój w plastry. Świeży szpinak włóż na suchą patelnię, a następnie podgrzewaj dodając soli i gałki muskatołowej, skrop odrobinę wodą i podsmażaj aż zwiędnie, następnie przełóż na sito i odstaw do lodówki na 20 min. Do gotującego się bulionu rybnego wlej zakwas żuru – dopraw solą i pieprzem – gotuj ok. 15 minut. Składniki zupy ułóż finezyjnie na talerzu i zalej gorącym żurem.





MAJ

KREM ZE SZPARAGÓW

Składniki:

1 kg szparagi zielone
 1 kg szparagi białe
 250 g liście szpinaku
 250 g pietruszka korzeń
 250 g cebula biała
 50 ml oliwa z oliwek
 40 g czosnek obrany
 500 ml *Śmietanka 30% UHT Piątnica*
 200 g *Mascarpone Piątnica*
 100 ml *Mleko do kawy Piątnica*
 10 szt. jajko
 100 g biała czekolada
 50 ml ocet różany
 450 ml ocet winny biały
 5 g płatki chili
 sól, pieprz do smaku
 pieprz biały do smaku
 skórka z jednej cytryny

Przygotowanie:

Jajka gotuj w kąpieli sous vide w temperaturze 62 °C przez 1 godzinę, wystudź. W rondelku zagotuj 1000 ml wody, dodaj ocet winny i szczyptę soli. Wcześniej ugotowane jajka wybij do wody, tak aby nadać im formy. Gotuj na małym ogniu około 1 minutę. Szparagi obierz, odłóż łuskowate końcówki, podziel na kolory. W dwóch osobnych garnkach przesmaż na oliwie po 150 g cebuli oraz 20 g czosnku. W rondelku z białymi szparagami przesmaż bez koloru pietruszkę. Dodaj szparagi 2500 ml wody, 250 g *Śmietanki 30% UHT Piątnica* oraz 100 g *Mascarpone Piątnica*. Całość gotuj na wolnym ogniu około 25 min. Do białych szparagów dodaj białą czekoladę, dopraw białym pieprzem, solą oraz skórką z cytryny. Całość zmiksuj na jednolity krem, a następnie przelej go przez sito. Krem z zielonych szparagów gotuj podobnie jak z białych pomijając pietruszkę oraz czekoladę, dopraw solą oraz płatkami chili. Do miksowania dodaj surowy szpinak aby uzyskać intensywny kolor. Zupę zmiksuj, przelej przez sito i wystudź w misce z lodem. Piana z *Mleka* i octu różanego - wlej zimne mleko do kawy do spieniacza barmańskiego dodaj ocet różany i na dyszy z ekspresu ubij pianę mleczno-różaną. Zupy podawaj z jajkiem zalewając talerz z rondelka obiema zupami na raz. Zupy podawaj ze smakową oliwą.

Autor przepisu: Mateusz Czekerda





CZERWIEC

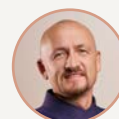
CHŁODNIK JOGURTOWY Z PRAŻONYM SEZAMEM

Składniki:

500 g *Jogurt Naturalny Piątnica*
 50 ml oliwa szczypiorkowa
 150 ml olej z pestek winogron
 30 g szpinak
 1 pęczek szczypior
 2 ząbki czosnku
 cytryna
 100 g ogórek kiszony
 250 g ogórek zielony
 80 g nać selerowa
 15 g koperek świeży
 1 szt awokado
 3 ząbki czosnku
 10 g sezam
 10 ml Yuzu
 cukier do smaku
 sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

Ogórek kiszony, 150g ogórka zielonego, nać selerową oraz czosnek przełóż do kielicha miksującego i rozdrobnij, dodaj jogurt naturalny, koperek, sok z cytryny, yuzu oraz dopraw solą pieprzem i wszystko razem zmiksuj na kremową gładką konsystencję. Pozostałą część ogórka pokrój w cienkie długie zapałki dodaj posiekany świeży koperek i wymieszaj. Z uprażonym awokado wytnij okrągłe kulki i obtocz w prażonym na złoto sezamie. Następnie przecedź przez drobne sito. Chłodnik podawaj z awokado, zielonym ogórkiem i oliwą szczypiorkową.





LIPIEC

CHŁODNIK Z JAJKIEM I BURAKIEM

Składniki:

1,5 litra *Kefiru* lub *Skyru naturalnego* z *Piątnicy*
 200 ml *Śmietany 18%* z *Piątnicy*
 200 ml *Jogurtu naturalnego* z *Piątnicy*
 300 g twarogu wędzonego
 10 szt. jajek
 200 g panko
 500 ml oleju do smażenia
 500 g buraków gotowanych
 25 g alginu do sferyfikacji
 100 g purée z czarnej porzeczki
 200 g szczypioru
 400 ml olej z pestek winogron
 500 ml wody niegazowanej
 250 g rzodkiewki świeżej z ładnymi listkami
 1 pęczek botwinki świeżej z ładnymi listkami
 2 szt. ogórka zielonego mini
 200 g szyjek rakowych
 100 g *Masła* z *Piątnicy*
 2 ząbki czosnku
 100 ml koncentratu barszczu
 oliwa szczypiorkowa
 pędy groszku czepnego do dekoracji
 listki szczawiku do dekoracji
 koperek do dekoracji
 sól, pieprz i cukier do smaku
 lód

Przygotowanie:

Kefir lub *Skyr naturalny* z *Piątnicy* wymieszaj ze *Śmietaną 18%* z *Piątnicy*, koncentratem barszczu, startą rzodkiewką oraz sparzoną i pokrojoną botwinką. Dopraw do smaku solą, pieprzem i cukrem. Zrób wodę alginową – zmiksuj algin z wodą niegazowaną. Następnie za pomocą łyżek do sferyfikacji rób tzw. ravioli z *Jogurtu naturalnego* z *Piątnicy* i zanurzaj w roztworze wody alginowej, następnie przełóż do czystej wody, aby zatrzymać proces sferyfikacji. Olej z pestek winogron podgrzej w Thermomixie do 45 °C, dodaj szczypior, miksuj przez 2,5 minuty, a następnie przecedź przez gazę do naczynia zanurzonego w lodzie. Jajka ugotuj sous vide – w temp. 65 °C przez 22 minuty – następnie wyjmij żółtka, opanieruj w panko i usmaż na głębokim oleju. Rzodkiewki i ogórki pokrój na mandolinie w cienkie plastry – przełóż do miski z lodem i zimną wodą. Szyjki rakowe podsmaż na *Maśle* z *Piątnicy* z dodatkiem czosnku. Buraki gotowane pokrój w drobną kostkę, wymieszaj z wędzonym twarogiem i purée z czarnej porzeczki. Wszystkie składniki ułóż na głębokim talerzu, zalej chłodnikiem i udekoruj oliwą szczypiorkową oraz mikroziółkami.





SIERPIEŃ

SALMOREJO Z LETNICH POMIDORÓW

Składniki:

1,2 kg pomidorów dojrzałych
1 ząbek czosnku
200 g chleba (najlepiej z poprzedniego dnia)
100 g oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
Śmietana 18% Piątnica
10 g soli
5 jaja przepiórcze
100 g szynka serrano
5 szt. pomidorki koktajlowe
150 g chleb tostowy

Przygotowanie:

Pomidory oczyść, zmiksuj i przetrzyj przez sito by pozbyć się nasion. Dodaj chleb (uprzednio namoczony w zmiksowanym pomidorze), oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia, czosnek i sól oraz ponownie zmiksuj. Schładzać w lodówce minimum przez 2 godziny. Ugotuj jajka przepiórcze 3 minuty na twardo, chleb tostowy pokroić w drobną kostkę zrumienić na suchej patelni. Zupę nałożyć, połówki jajka na środku, szynkę złożyć w falę lub posiekać w paski oraz pomidorki koktajlowe na pół i zaaranżować na środku. Dekorować kiełkami.





PIĄTNICA

HoReCa

ŚMIETA

cream

WRZESIEŃ

KREM Z JABŁEK I ŚMIETANY

Składniki:

1 kg jabłka (winne słodkie np. Idared)
 400 g *Śmietana 18% Piątnica*
 150 g *Masło Piątnica*
 300 ml olej
 1 pęczek koperek
 100 g cebula biała
 200 g jabłko
 200 g cukier
 100 ml woda
 250 g ziemniaki
 50 ml *Śmietana 30%*
 koper siekany szczypta
 sól

Przygotowanie:

Obrać jabłka, pokroić w cząstki i dusić do miękkości lekko podlać wodą. Pół jabłka skroić w drobną kostkę. 250 ml oleju zagrzanego do 75 °C zblendować z koperkiem i zrobić olej koperkowy, przecedzić przez sito. Zalać olejem pokrojone jabłko i zapakować próżniowo. Do miękkich jabłek dodać *Śmietanę 18% Piątnica i Masło Piątnica*. Zblendować na gładko i doprawić solą, ewentualnie cukrem. Gęstość wyregulować przegotowaną wodą. Chipsy z jabłka. Jedno jabłko pokroić na mandolinie w cienkie plastry, moczyć w syropie cukrowym i przełożyć do suszarki do owoców. Suszyć ok 8 godzin do całkowitego wyschnięcia. Puree ziemniaczane. Ziemniaki gotujemy do miękkości, po ugotowaniu dodajemy masło i śmietanę, ubijamy różgą na gładko, doprawiamy i dodajemy drobno siekany koper. Przekładamy do rękawa cukierniczego. Aranżacja. Plastry suszonego jabłka przekładamy puree ziemniaczanym, układając 4 warstwy jabłek i na górze dajemy kompresowane jabłko i smażoną cebulkę na rumiano. Dekorujemy koperkiem.





ETANKA
30%
CREAM



PAŹDZIERNIK

KREM Z PIECZONYCH KASZTANÓW Z GRZANKAMI

Składniki:

500 g kasztany jadalne (świeże w skrupkach)
40 g *Masło Piątnica*
40 ml oliwa z oliwek
80 g szalotka
60 g seler naciowy
100 g cebula
80 g marchew
1,1 l bulion
120 ml *Śmietanka 30 %*
Mleko 3,2 %
40 ml porto czerwone
sól morską
pieprz biały mielony
gałka muskatołowa
sok z cytryny
grzanki z bagietki

Przygotowanie:

Naciąć skorupki kasztanów na krzyż, ułożyć na blaszce i piec w piekarniku 180/200 °C przez 25 minut – obrać z łupin i brązowej błonki. W rondelku rozgrzać masło z oliwą, dodać szalotkę, cebulę, seler i marchew. Smażyć na małym ogniu 8-10 minut, następnie dodać kasztany oraz wino porto. Zredukować o połowę, poczekać 2-3 minuty i zalać bulionem. Gotować 20 minut, dodać *Śmietankę 30% Piątnica*, przyprawić do smaku. Zmiksować na aksamitny krem dodając parę kropel cytryny. Podawać z grzankami.





CZERNINA Z SERKIEM WIEJSKIM I GĘSINĄ

Składniki:

1,2 l bulion z gęsi
300 g żołądki gęsie
250 g włoszczyzna
150 g filet z kurczaka
100g *Serek Wiejski Piątnica*
200 g szpinak
250 g ciasto francuskie
300 g śliwka suszona wędzona
300 ml wino czerwone
2 gałązki rozmarynu świeży
80 ml ocet balsamiczny
250 g *Twaróg 18% Piątnica*
80 g mąka jaglana
60 g mąka ziemniaczana
1 szt. jaja
1 żółtko
1 łyżka pietruszka nać
100 g jabłka suszone
80 g masło
100 ml krew
50 ml ocet
15 g cukier
sól, pieprz, gałka muszkatołowa,
tymianek do smaku

Przygotowanie:

Krew wymieszaj z octem i dodaj do gotującego bulionu z gęsi cały czas mieszając, następnie odstaw. Włoszczyznę ugotuj w osolonej wodzie dodaj żołądki gęsie i duś przez 2,5 godziny aż będą miękkie, pozostaw do wystudzenia. Fileta z kurczaka zmiksuj na jednolitą masę, dodaj 80 g pokrojone w drobną kostkę śliwki suszone, żołądki gęsie oraz wypłukany serek wiejski. Dopraw solą, pieprzem i tymiankiem, delikatnie wymieszaj i uformuj w folii spożywczej w rulon o grubości 2 cm. Odstaw do lodówki aby schłodzić. Świeży szpinak włóż na suchą patelnię i podgrzewaj dodając soli i gałki muszkatołowej. Skrop odrobinę wodą i podsmażaj aż zwiędnie, następnie przełóż na sito i odstaw do lodówki na 20 min. Ciasto francuskie delikatnie rozwałkuj, ponacinaj, rozłóż odsączony szpinak i schłodzoną roladę z żołądków gęsich wyjętą z folii, zwiń ciasno w rulon, posmaruj żółtkiem i posyp tymiankiem. Piecz przez 15 min w rozgrzanym piekarniku do 200 °C. Śliwki suszone zalej winem i octem balsamicznym dodaj gałązkę rozmarynu, korę cynamonu, goździki, anyż oraz miód. Duś aż $\frac{3}{4}$ wina odparuje, następnie zmiksuj na jednolitą strukturę. Kluski serowe: twaróg, jajko, mąkę jaglaną, skrobię oraz cukier, sól i posiekaną drobno nać przełożyć do miski i zagnieść. Uformować kluski wedle uznania i gotować w osolonym wrzątku wody 3-4 minuty. Ugotowane kluski przed podaniem do zupy podsmażyć na maśle z drobno pokrojonymi jabłkami suszonymi. Zupę podawać z roladą z gęsich żołądków, kluskami i musem z suszonych śliwek.





GRUDZIEŃ

CONSOMME Z KAPUSTY KISZONEJ

Składniki:

1 kg kapusta kiszona
1 kg żebro wołowe
0,2 kg marchew
0,2 kg pietruszka
0,2 kg seler
0,2 kg cebula
1 szt. por
4 szt. jaja
1x główka czosnek
sól, pieprz, ziele angielskie, 1 szt. liść laurowy, olej
żebro z bulionu
0,2 kg kurczak
żółtka z klarowania bulionu
0,1 kg *Serek do sushi*
1 kg ziemniaki
0,15 kg *Śmietana 18%*
0,05 kg *Masło Piątnica*
koper

Przygotowanie:

Warzywa i żebro dopraw solą i pieprzem, natrzyj olejem. Wstaw do pieczenia na 250 °C, aż całość się zrumieni. Następnie całość przełóż do garnka, dodaj kapustę i zalej zimną wodą. Piecz w piekarniku w 120 °C przez ok. 6-8 godzin. Po tym czasie bulion przecedź przez sito, a następnie dopraw. Ubij pianę z białek (żółtka odłóż) i dodaj do gotującego się wywaru, następnie przecedź przez gazę. Z żebra wyciągnij kości, pokrój wzdłuż kurczaka, serek do sushi, żółtka zmiksuj na jednolitą masę. Na foli aluminiowej rozsmaruj cienko masę z kurczaka, ułóż żebro wołowe, zwiń w rulon. Piecz w piecu w 120 °C przez 30min, odstaw do wystygnięcia. Ziemniaki upiecz w piecu w temperaturze 120 °C, następnie obierz ziemniaki i ubij z kwaśną śmietaną i masłem, przetrzyj przez sito. Na koniec dodaj bardzo drobno pokrojony koper.





PRZEMYSŁAW WERNER

Kierownik grupy HoReCa
+48 664 011 894
przemyslaw.werner@piatnica.com.pl

PIOTR PAPIEŹ

Szef Kuchni Piątnica
województwo śląskie, małopolskie, podkarpackie
+48 728 992 217
piotr.papiez@piatnica.com.pl

JERZY MARSZAŁEK

Szef Kuchni Piątnica
województwo pomorskie, kujawsko-pomorskie,
warmińsko-mazurskie
+48 539 827 571
jerzy.marszalek@piatnica.com.pl

DARIUSZ KULCZYCKI

Szef Kuchni Piątnica
województwo dolnośląskie, lubuskie, opolskie
+48 539 069 568
dariusz.kulczycki@piatnica.com.pl



KONTAKT



MATEUSZ CZEKIERDA

Szef Kuchni Piątnica
województwo mazowieckie, łódzkie
+48 880 596 385
mateusz.czekierda@piatnica.com.pl

ARKADIUSZ KORZEŃ

Szef Kuchni Piątnica
województwo wielkopolskie, zachodniopomorskie
+48 880 611 105
arkadiusz.korzen@piatnica.com.pl

PAWEŁ GAŁECKI

Szef Kuchni Piątnica
województwo lubelskie
+48 736 285 223
pawel.galecki@piatnica.com.pl

