

PRŮVODCE KNORR PROFESSIONAL BUJÓNY

JAK POUŽÍVAT VÝVARY,
BUJÓNY A FONDY



DOBŘÁ CHUŤ
POTŘEBUJE DOBRÝ ZÁKLAD



Unilever
Food
Solutions

CO JE TO VLASTNĚ TA POLÉVKA?

„Teoreticky může být polévka jakákoliv kombinace zeleniny, masa nebo ryb vařených v tekutině,“ řekl S. T. Herbst, autor knihy Food Lover's Companion. A měl vlastně pravdu.

Polévky mají svou historii, která sahá až do pravěku, byť se způsoby přípravy i konzumace značně měnily. Podstata však zůstává. Polévku znali už lidé v době kamenné, kdy ve vacích ze zvířecí kůže nebo v košíkách z kůry či rákosu vařili ve vodě maso ze sobů a mamutů.

Egyptané a Římané pak položili základní kameny pro boršč nebo ječmenovo-zeleninovou polévku. Postupem času se ve vodě začaly objevovat i další suroviny, jako pórek, cibule, česnek, mrkev, petržel, tymián, luštěniny, ryby a podobně.

S dalšími variacemi ingrediencí a s vylepšováním postupů, a také díky rozšíření polévek do celého světa se měnil i jejich význam. Pod rukama amatérských i profesionálních kuchařů začaly vznikat bujóny, vývary, consommé, krémy...

Dnes si bez polévky umí představit plnohodnotné jídlo jen málokdo. Polévka nasycí, dodá potřebné tekutiny, minerály, prohřeje a připraví žaludek na další chod, zregeneruje tělo a pomáhá léčit nachlazení a další neduhy. Protože, jak říkají naše babičky, polévka je grunt, a kdo ji nejí, je špunt.

JAK SE POLÉVKY ROZDĚLUJÍ?

Připravit můžete čirou nebo zahuštěnou polévku či ne zcela klasické polévky, jako jsou nejrůznější mezinárodní či regionální varianty.

Mezi čiré polévky (často nazývané jako hnědé) patří:

- ✓ různé masové či rybí vývary
- ✓ zeleninové vývary
- ✓ consommé (zesílený, jinak také dvojitý vývar)

Mezi zahuštěné polévky patří:

- ✓ krémové polévky typu velouté – omáčka z máslové jíšky, která je zředěna vývarem
- ✓ kašovitě polévky
- ✓ bisque – hladká, krémová, vysoce kořeněná polévka francouzského původu, klasicky založená na vývaru z korýšů
- ✓ obilné polévky

V oblíbené jsou také regionální teplé nebo studené polévky, např.:

- ✓ Gazpacho – studená polévka ze směsi čerstvé nevařené zeleniny, podávaná ve Španělsku
- ✓ Minestrone – zeleninový mix vařený ve vodě, s masem nebo bez masa, podávaný teplý i studený, který se jí v Itálii
- ✓ Bouillabaisse – francouzská polévka ze tří druhů dušeného rybiho masa a koření
- ✓ Puebla – mexická polévka z fazolí, vepřového masa, rajčat, chilli a kukuřice orestované na cibuli



DOBRÝ VÝVAR, TO JE VRCHOL KUCHAŘSKÉHO UMĚNÍ!

JAK VYPADÁ RODOKMEN VÝVARŮ?

Na začátku všeho je vývar.

Pravý vývar připravíte vyvařením vyživující suroviny, kterou je nejméně maso nebo zelenina, přidáním a vyvařením aromatizující zeleniny a následným dochucením.

Pod základním vývarem je bujón a fond.

Bujón je druh polévky, ve které hraje vývar hlavní roli. Vznikne extrakcí (vařením) masa nebo kostí, případně odřezků a přidáním vody a je po zcezení a odfiltrování nečistot křišťálově průzračný. Bujón slouží k následné přípravě čirých polévek.

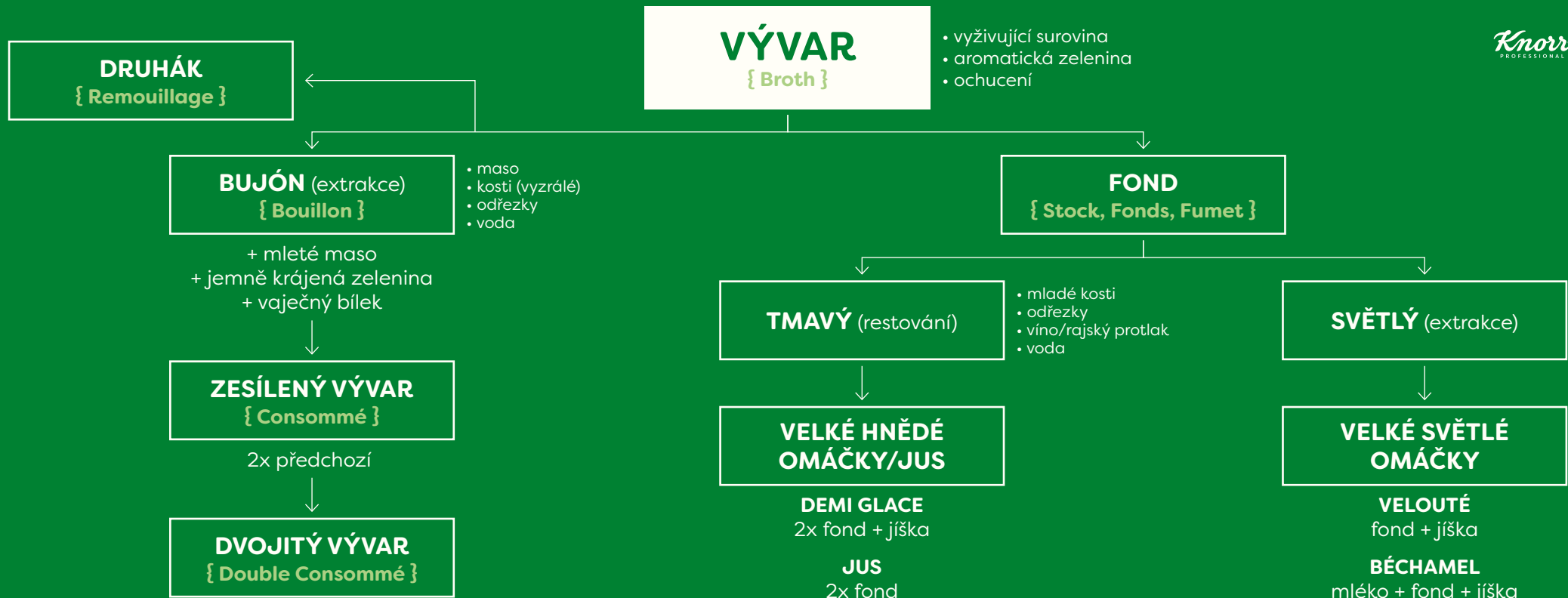
JAK PŘIPRAVIT BUJÓN KROK ZA KROKEM?

Pokud se rozhodnete připravovat hovězí bujón tradiční metodou, vyčleňte si alespoň 4 hodiny času.

- 1) Přichystejte si kořenovou zeleninu (mrkev, petržel a celer), tu omyjte, oškrábejte a nakrájejte.
- 2) Do hrnce s vodou dejte vařit připravené maso či kosti (na 4 kg kostí 6 litrů vody).
- 3) Pomalu vařte na mírném ohni, dokud maso nezměkne.
- 4) Během vaření nezapomínejte pravidelně odstraňovat pěnu.
- 5) Přidejte nakrájenou zeleninu a oblíbené koření (celý pepř, nové koření, bobkový list, petrželovou nať...)
- 6) Vařte minimálně 4 hodiny.
- 7) Po uvaření vyjměte maso a zeleninu, vývar sceďte přes jemný cedník nebo namočené plátýnko a hotový silný bujón podávejte s různými vložkami, případně zamrazte.

Chcete mít stejně nutričně a sensoricky kvalitní bujón hotový 80x rychleji, tzn. mnohem ekonomicky efektivnější cestou? Pak použijte Knorr Hovězí Bujón. Během chvilky ho rozmícháte ve vodě, přivedete k varu, minutu povaříte a máte připraven velmi kvalitní bujón bez alergenů a připraven ze stejných surovin jako při tradiční přípravě.

Jestli chcete vytvořit dvojitý bujón neboli tak zvané consommé, tak do již hotového bujónu přidejte ještě mleté maso a bílky. Pro ještě silnější chuť můžete připravit i dvojitý vývar. Ten uděláte tak, že do hotového bujónu přidáte znovu veškeré ingredience a celý postup přípravy opakujete.



BUJÓNY – ČASY PŘÍPRAVY*

Hovězí bujón – 8 až 10 hodin
 Zvěřinový bujón – 6 až 8 hodin
 Kuřecí bujón – 3 až 4 hodiny
 Rybí bujón – 35 až 45 minut
 Zeleninový bujón – 45 minut až 1 hodina (záleží na nakrájení zeleniny)

Fond je silně koncentrovaný, zredukovaný masový vývar s minimálním množstvím soli (rozdíl oproti bujónu), který slouží jako stavební kámen omáček a štáv. Můžete připravit světlý nebo tmavý – světlý fond vznikne extrakcí surovin, tmavý fond vznikne orestováním kostí či odřezků a přidáním vody, mirepoix a rajského protlaku (na 1 kg kostí 2 litry vody).

FONDY – ČASY PŘÍPRAVY*

Hovězí fond – 8 až 10 hodin
 Zvěřinový fond – 6 až 8 hodin
 Kuřecí fond – 3 až 4 hodiny
 Korýší fond (např. humr, krevety) – 1 až 2 hodiny

*uvedené časování je přibližným vodítkem podle mezinárodních standardů!

4 DRUHY FONDŮ A JAK JE NEJLÉPE POUŽÍT

Na dobrý fond potřebujete čas a dovednost, protože všechny ingredience musí být dokonale vyvážené. Takový fond je nejlepším základem pro velké světlé či tmavé omáčky a masové štávy, které se podávají samostatně, například houbová omáčka. Případně jsou nedílnou součástí jídel, jako je třeba ragú. Fond posiluje dominantní chuť základní suroviny v pokrmech, a to bez zbytečného přidávání soli. Zároveň dodává pokrmům dokonalou vůni i barvu.

- ✓ **Kuřecí fond** má jemnou chuť a není příliš tučný. Používá se do lehkých omáček, ragú, ale třeba i do bramborové kaše nebo rýžových pokrmů.
- ✓ **Hovězí fond** má plnější, komplexnější chuť, je tmavší a tučnější. Perfektně se hodí do dušených pokrmů, masové pečeně a na štávy z masa nebo marinády.
- ✓ **Zeleninový fond** závisí na ingrediencích. Podle toho, jaké použijete a kolik tuku přidáte, bude lehčí nebo naopak hutnější. Hodí se do jídel pro vegetariány a vegany.
- ✓ **Rybí fond (fumet)** je závislý na druhu použitých ryb. Podle toho, jaké použijete, bude jemný a lahodný nebo naopak výrazný. Kostí se nikdy nerestují a extrakce oproti jiným trvá maximálně 45 minut. Používá se do rybích omáček, na pošívování a na redukce.

Použitím 2x tmavého fondu a jíšky (např. hovězí fond a omáčka Espagnole) vytvoříte demi glace se silnou, koncentrovanou chutí masa. Použitím světlého fondu a jíšky získáte velouté. Smícháním mléka/smetany a jíšky připravíte bešamel, což je základ na krémové omáčky.

PERLIČKY ANEB CO JSTE O POLÉVKÁCH MOŽNÁ NEVĚDĚLI...

- ✓ Ludvík XIV. miloval polévky tak, že snědl i čtyři porce denně.
- ✓ Jen na polévce a chlebu přežil Michelangelo výmalbu Sixtinské kaple, polévku mu nosil sluha nahoru na lešení, odkud umělec téměř nikdy neslézal.
- ✓ V České republice, v Královéhradeckém kraji je oblíbená ovocná polévka s názvem rambulice. Základem jsou jablka, hrušky, někdy i švestky, a koření jako badyán a skořice. K zahuštění se používají škrob a smetana.

VŠECHNY DOBRÉ POKRMY

... začínají dobrým základem. Proto jsme přizpůsobili náš sortiment bujónů Knorr Professional potřebám a požadavkům profesionálních kuchyní. Naše výrobky nabízejí čistou a intenzivní chuť při trvale vysoké kvalitě – a jsou většinou bez alergenů. Tím získáte dokonalý základ pro moderní kreace.

VŠE, CO KUCHAŘI POTŘEBUJÍ: NAŠE BUJÓNY

- ✓ vytvářejí dokonalý základ
- ✓ nabízejí intenzivní a přirozenou chuť
- ✓ jsou z větší části bez alergenů a přidaných látek
- ✓ jsou vyrobeny z vysoce kvalitních surovin
- ✓ hodí se k mnoha pokrmům



**Většina Čechů
chce pokrmy bez
umělých přísad.**

Proto jsme vylepšili receptury našich nejoblíbenějších bujónů: např. naše nové bujóny Knorr Professional bez alergenů ve složení.

47% GASTRO PROVOZOVEN NAKUPUJE BUJÓNY*

25%

Knorr
PROFESSIONAL

**Penetrace
značky Knorr
Professional v ČR**

*Penetrace, Bujóny v ČR – MAT květen 2019, zdroj: výzkum Data – servis, květen 2019

BUJÓN VHODNÝ PRO KAŽDOU KUCHYNI

Náš rozmanitý sortiment nabízí optimální řešení pro každý typ kuchyně a proces. Od gastronomie až po společné stravování.



Knorr
PROFESSIONAL



Knorr® Professional bujóny bez alergenů – Kuřecí, Hovězí a Zeleninový

- bujóny se silnou vůní a bohatou chutí
- posílí pravou chuť vývarů, polévek a pokrmů
- bez alergenů
- bez palmového oleje, bez laktózy a bez lepku
- obsahují suroviny z obnovitelných zdrojů



Knorr® Professional Prémiové bujóny – Goldaugen

- silná vůně a chuť vývaru z hovězího masa
- ideální k zesílení hovězí chuti připravovaných polévek, omáček, šťáv či pokrmů s hovězím masem



Knorr® Professional Čiré bujóny

- výborné univerzální bujóny obohacené petrželkou
- vhodné k přípravě různých polévek, omáček nebo šťáv a pokrmů
- bez přidaných barviv, bez konzervantů, bez masa



Knorr® Professional Houbové bujóny

- se silnou chutí a vůní hub, především hříbu smrkového a žampionů
- skvělé k zesílení houbové chuti v houbových polévkách či omáčkách a také pro dochucení houbového rizota
- vhodné pro vegetariány



Knorr® Professional Uzené bujóny

- opravdu silné bujóny s chutí a vůní uzeného masa
- skvělé k zesílení chuti uzených mas nebo na ochucení bramborové kaše



Knorr® Professional Essence – koncentrované fondy

- umocňují chuť masa
- široké využití: vývary, polévky, omáčky, masa, nádivky, dipy, marinády
- přirozená tekutá forma k jednoduchému dávkování
- vysoká vydatnost

NAŠE VYLEPŠENÉ RECEPTURY

Naše výrobky neustále vyvíjíme, abychom vyhověli rostoucím potřebám a požadavkům. Na této stránce najdete naše nejnovější vylepšené receptury.

NOVINKA

Knorr Professional Hovězí bujón

Nyní s přírodními složkami, bez alergenů, bez lepku a laktózy a bez palmového oleje, se silnou vůní a chutí vývaru z hovězího masa.



NOVINKA

Knorr Professional Zeleninový bujón

Nyní s přírodními složkami, bez alergenů, bez lepku, laktózy a bez palmového oleje. Přináší plnou chuť.



NOVINKA

Knorr Professional Kuřecí bujón

Nyní s přírodními složkami, bez alergenů, bez lepku, laktózy a bez palmového oleje. Zdůrazní chuť a vůni kuřecího masa v teplých i studených pokrmech.



KNORR PROFESSIONAL BUJÓNY



Název výrobku		Gramáž/ objem	Vydatnost	Alergeny DA	Alergeny CC	BEZ MSG GLUTAMÁNU SOUVEDI	BEZ MASOVÉ SLOŽKY	BEZ LEPKŮ	BEZ MLÉČNÉ SLOŽKY	BEZ UMĚLÝCH BARVIV	BEZ KONZERVANTŮ	NEODSAHUJE A ALERGENY	VHODNÉ PRO VEGETARIÁNY	VEGAN
Knorr Professional Kuřecí bujón		1 kg	50 l (20 g/l)			✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Knorr Professional Kuřecí bujón		5 kg	250 l (20 g/l)			✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Knorr Professional Kuřecí bujón		10 kg	500 l (20 g/l)			✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Knorr Professional Hovězí bujón		1 kg	50 l (20 g/l)			✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Knorr Professional Hovězí bujón		5 kg	250 l (20 g/l)			✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Knorr Professional Hovězí bujón		10 kg	500 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 Houbový bujón		1 kg	50 l (20 g/l)	1, 6, 7	3, 9			✓					✓	
Knorr Professional Houbový bujón		8 kg	400 l (20 g/l)	1, 6, 7	3, 9			✓					✓	

KNORR PROFESSIONAL BUJÓNY



Název výrobku		Gramáž/ objem	Vydatnost	Alergeny DA	Alergeny CC	BEZ MSG GLUTAMÁNU SODNÉHO	BEZ MASOVÉ SLOŽKY	BEZ LEPKŮ	BEZ MLÉČNÉ SLOŽKY	BEZ UMĚLÝCH BARVIV	BEZ KONZERVANTŮ	NEODSAHUJE A ALERGENY	VHODNÉ PRO VEGETARIÁNY	VEGAN
Knorr Professional Vepřový bujón uzená slanina		1 kg	50 l (20 g/l)		1, 7									
Knorr Professional Goldaugen Hovězí bujón		3 kg	125 l (24 g/l)		1, 3, 6, 7, 9, 10									
Knorr Professional Goldaugen Hovězí bujón		20 kg	833 l (24 g/l)		1, 3, 6, 7, 9, 10									
Knorr Professional Čirý bujón		7 kg	318 l (22 g/l)	7, 9	1, 3		✓			✓	✓			
Knorr Professional Čirý bujón		15 kg	682 l (22 g/l)	7, 9	1, 3		✓			✓	✓			
Knorr Professional Čirý bujón		60 kg	2727 l (22 g/l)	7, 9	1, 3		✓			✓	✓			
Knorr Professional Essence Hovězí bujón		1 l	50 l fondu (20 ml/l)			✓		✓	✓	✓	✓			
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón		1 l	50 l fondu (20 ml/l)		1, 3, 7	✓		✓	✓	✓	✓			
Knorr Professional Essence Zeleninový bujón		1 l	50 l fondu (20 ml/l)			✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Knorr Professional Essence Rybí bujón		1 l	50 l fondu (20 ml/l)	4, 12	2, 14	✓		✓	✓	✓	✓			

TRVALÁ UDRŽITELNOST

NEUSTÁLE PRACUJEME NA TOM, ABY NAŠE VÝROBKY BYLY UDRŽITELNĚJŠÍ.

- ✓ naše obaly jsou již zcela recyklovatelné
- ✓ naše obaly jsou opakovaně použitelné
- ✓ naše produkty mají dlouhou minimální dobu trvanlivosti

OD ZÁŘÍ 2021

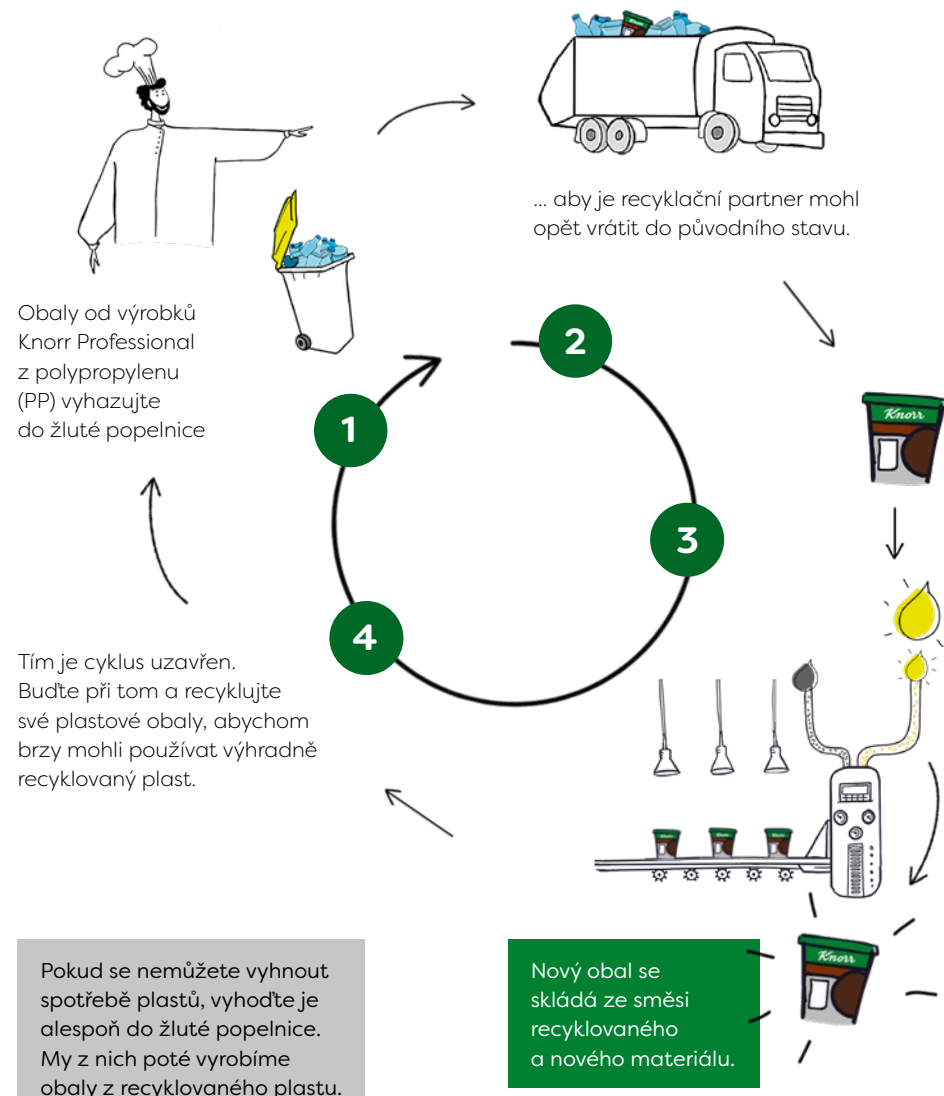
jsou naše kbelíky na Knorr Professional bujón postupně nahrazovány recyklovaným plastem.



NAŠE STANOVENÉ CÍLE DO ROKU 2025:

- ✓ snížíme používání jednorázových plastů na polovinu
- ✓ budeme sbírat a recyklovat více plastů, než prodáme
- ✓ budeme používat 100% recyklované, opakovaně použitelné nebo kompostovatelné plastové obaly

RECYKLAČNÍ CYKLUS S OBALEM OD VÝROBKU KNORR PROFESSIONAL Z RECYKLOVANÉHO PLASTU



KONTAKT

Chcete vědět více o Knorr Professional bujónech?
Náš tým obchodních poradců Vám rád poradí:

[Kontakt na obchodní tým](#)

Podrobné informace o všech našich produktech najdete na:

www.unileverfoodsolutions.cz

 Unilever Food Solutions Česká republika



Unilever
Food
Solutions