



Skvělá jídla začínají
od kvalitních ingrediencí.

Menu Knorr Professional
pro náročné šéfkuchaře



Unilever
Food
Solutions

„Příprava autorských pokrmů unikátního stylu vyžaduje znamenitou chuť, zkušenosti a znalosti kulinárních expertů z různých koutů světa. Již léta sledujeme práci vynikajících šéfkuchařů a shromažďujeme inspirace z nejrůznějších regionů, abychom mohli připravovat jídla, která ještě nebyla.

Snažíme se, aby chuťové hodnoty každého jídla byly vždy příslušně zvýrazněné. Za tím účelem vybíráme pouze osvědčené ingredience, a takové nacházíme v široké nabídce **Knorr Professional**.“

Šéfkuchaři Unilever Food Solutions

Essence – koncentrované tekuté bujóny k přípravě jídel, které dodávají plnou, autentickou chuť pokrmu.

Redukce do šťáv a omáček – neboli nezbytná složka umocňující v jídle chuť a aroma restovaného hovězího nebo drůbežího masa a navíc redukce zajišťují optimální konzistenci.

Marinády – pečlivě připravené a vyrovnané kompozice bylinek a koření, které z masa a ryb zvýrazňují to, co je v nich nejcennější – hlubokou chuť.

Primerby – delikátní přípravky v pastě, jejichž nevelké množství zvyšuje aromatické a chuťové vlastnosti jídel.

To jsou profesionální produkty, které pomáhají nejen v každodenní práci, ale rovněž se hodí k individuálnímu stylu vaření a inspirují k vytváření nových pokrmů.



Knorr Professional je exkluzivní řada výrobků, která uspokojí i nejnáročnější jazýčky. Výborně se osvědčí všude tam, kde je třeba zvýraznit vlastní individuální styl a je vytvořená s myšlenkou na náročné a kreativní šéfkuchaře.



Obsah

1. Tatarák z lososa s hořčicí a Cremefine Fraiche.....	5
2. Špagety s krevetami, rajčaty a rukolou	6
3. Fish and chips	9
4. Mořský ďas s omáčkou z korýšů a rajčatovými nočky	10
5. Duhový pstruh s omáčkou velouté a s pyrém ze zeleného hrášku s vanilkou	13
6. Koktejl z grónských krevetek s avokádem	14
7. Chowder – krémová polévka s treskou, lososem a krevetami	17
8. Slávky à la marinière se smetanou a šafránem	18
9. Dušená hovězí oháňka s bylinkami a bramborovo-česnekové pyrém s omáčkou z černého rybízu	21
10. Hovězí Stroganov s houbami shitake a noky z koriandru	22
11. Kuře na thajský způsob s krevetami	25
12. Paštika z kuřete a jatýrek v křupavé panko strouhance s jablečným chutney	26
13. Guláš z pečeného lilku s indickým chlebem naan	29



Tatarák z lososa s hořčicí a Cremefine Fraiche

Suroviny na 10 porcí:

1 100 g	Filet z lososa s kůží
50 g	Červená cibule
50 g	Kapary
50 g	Zelené olivy
50 g	Celozrnná hořčice
20 g	Pažitka
20 g	Kopr
dle chuti	Essence Rybí bujón Knorr Professional
30 ml	Citronová šťáva
dle chuti	Tabasco
10 ml	Brandy
dle chuti	Pepř bílý mletý, případně sůl
100 g	Pumperníkl chléb
dle potřeby	Med
100 ml	Rama Cremefine Fraiche 24%

Příprava:

- Filet z lososa omyjte a odstraňte kůži.
- Připravte křupavé chipsy: kůži z lososa dejte mezi 2 listy pečicího papíru a vysušte v troubě při teplotě 110 °C po dobu 60 minut. Pak zchladte a rozkrájejte na nepravidelné části.
- Lososa nakrájejte na střední kostky.
- Kapary blanšírujte, zchladte a překrojte.
- Cibuli nakrájejte na drobné kostky.
- Olivy nakrájejte na kousky.
- Pažitku a kopr jemně nasekejte.
- Smíchejte lososa s cibulí, kapary, olivami, pažitkou a koprem. Podle chuti dochuťte Knorr Essencí Rybím bujónem, hořčicí, citronovou šťávou, tabascem, trochu brandy, solí a pepřem.
- Pumperníkl chléb pomažte medem a zkaramelizujte na horké pánvi.
- Tartar podávejte ozdobený chipsem z kůže, s vykrojeným pumperníklovým chlebem a krémem Rama Cremefine Fraiche 24%.



Essence Rybí bujón Knorr Professional 1 l

- Ke zvýraznění chutí pokrmů – napomáhá získat plnou chuť a aroma ryb.
- Tekutá forma zjednodušuje dávkování, okamžitě se rozpustí v pokrmu a výborně se spojuje s jinými ingrediencemi.
- Velmi široké využití v teplých i studených pokrmech: fondy, polévky, omáčky, dušené ryby, těstoviny, marinády, aspiky, tataráky z ryb.
- Obsahuje koncentrovaný rybí bujón – fond.
- Bez přidaného glutamanu sodného a přidaných barviv.

Špagety s krevetami, rajčaty a rukolou

Příprava:

- Na oleji nechte zesklovatět celer a česnek, přidejte cherry rajčata, olivy. Přidejte chilli a krevety, podlijte vínem a poduste krátce na mírném ohni. Dále přidejte sekaná konzervovaná rajčata, esenci z koryšů, petrželovou nať, dochuťte pepřem a cukrem podle chuti.
- Těstoviny uvařte ve slané vodě s olejem, ocedte a spojte s teplou omáčkou.
- Špagety podávejte s rukolou.



Essence Bujón z mořských plodů Knorr Professional 1 l

- K dochucování pokrmů – napomáhá získat plnou chuť a aroma koryšů.
- Tekutá forma zjednodušuje dávkování, okamžitě se rozpustí v pokrmu a výborně se spojuje s jinými ingrediencemi.
- Velmi široké využití v teplých i studených pokrmech: polévky, rizota, marinády, dipy, aspiky, těstoviny, dušená jídla.
- Obsahuje koncentrovaný bujón – fond z mořských plodů a koryšů.
- Bez přidaného glutamanu sodného a přidaných barviv.

Suroviny na 10 porcí:

900 g	Těstoviny Spaghetti Knorr
80 ml	Olivový olej
500 g	Řapíkatý celer (šikmé plátky)
70 g	Česnek (plátky)
400 g	Cherry rajčata (půlky)
250 g	Zelené a černé olivy (půlky)
dle chuti	Chilli (drobné kostičky)
800 g	Krevety s ocáskem
10 ks	Kreveta neloupaná 16/20
300 ml	Suché bílé víno
300 g	Polparicca di Pomodoro Knorr
30 g	Essence Bujón z mořských plodů Knorr Professional
20 g	Petrželová nať (nasekaná)
dle chuti	Černý pepř Knorr, cukr
70 g	Rukola





Fish and chips

Suroviny na 10 porcí:

1200 g Filet z tresky

Solný roztok:

1200 ml Voda

120 g Sůl

60 g Cukr

Mokrý obalovací směs (těstíčko):

250 ml Voda

150 g Pšeničná mouka hladká

80 g Škrob

80 g Essence Rybí bujón Knorr Professional

30 ml Vodka

1 ks Vejce

5 g Zázvor sušený mletý

2 g Mletý fenykl

2 g Chillli sušené

2 g Semena koriandru

Suchá obalovací směs:

150 g Kukuřičná mouka

100 g Pšeničná mouka hladká

Na smažení ryby Řepkový olej

Na pokropení Šampaňský ocet

1200 g Brambory (oloupané)

Na smažení Tuk na hranolky

Majonéza:

3 ks Žloutky

350 ml Olej

15 g Hořčice Hellmann´s

Tatarská omáčka:

70 g Marinované houby

70 g Kornišon okurky (malé okurky nakládané v ostrém nálevu)

100 g Cibule

20 g Kopr

20 g Pažitka

20 g Med

dle chuti Sůl, Černý pepř Knorr

Příprava:

- Připravte solný roztok z vody, soli a cukru.
- Tresku naložte do slaného roztoku na 10 minut, odcedte, opláchněte a osušte.
- Připravte mokrou obalovací směs rozmixováním všech složek v mixéru.
- Ve zvláštní nádobě rozmíchejte suroviny na suchou obalovací směs.
- Porci ryby obalte v suché obalovací směsi a potom ponořte do těstíčka, znovu obalte v suché směsi a její nadbytek oklepte.
- Usmažte porci ponořenou v hlubokém oleji o teplotě 170 °C do zlatova.
- Ze žloutků, oleje a trochy hořčice připravte majonézu.
- Zbývající ingredience tatarské omáčky nakrájejte na drobné kostičky, pažitku a kopr nasekejte a vmíchejte do majonézy a dochuťte medem, solí a pepřem.
- Oškrábané brambory nakrájejte na hranolky. Blanšírujte v osolené horké vodě po dobu tří minut a poté je vložte do vody s ledem, odcedte a pořádně osušte. Usmažte v rozpáleném tuku do zlatova.
- Smaženou tresku pokropte šampaňským octem a podávejte s křupavými hranolkami a studenou tatarskou omáčkou.

Mořský d'as s omáčkou z korýšů a rajčatovými nočky

Příprava:

- Připravte solný roztok z vody, soli a cukru.
- Mořského d'asa vložte do solného roztoku na 10 minut, odcedte, opláchněte a osušte.
- Připravte omáčku: na másle nechte zesklivatět šalotku a česnek, přidejte rajčata, fenykl a brandy, vše flambujte. Podlijte perlivou vodou, přidejte esenci - fond z korýšů a vařte na mírném ohni po dobu 10 minut. Vše rozmixujte, vlijte rostlinný krém, zredukujte na konzistenci omáčky, dochuťte pepřem a cukrem.
- Pórek nechte zesklivatět na másle, přidejte rozdrčená zrnka zeleného pepře, podlijte vínem a chvíli poduste. Okořeňte dle chuti.
- Připravte rajčatové noky: na olivovém olejikrátce orestujte nakrájenou šalotku, po chvíli přidejte cukety a lilek, nakonec přidejte na kostičky nakrájená rajčata. Celé nechte opákat tak, aby se všechna šťáva ze zeleniny odpařila.
- Dochuťte.
- Rybu posypte pepřem a opečte na Ramě Culinesse Profi se stroužky česneku. Přidejte máslo. Při pečení polévejte rybu tukem z pánve. Ryba bude mít nejvyšší kvalitu, když bude teplota uvnitř ryby 46 °C. Mořského d'asa podávejte s omáčkou, rajčatovými noky a pórkem.

Suroviny na 10 porcí:

1300 g	Mořský d'as
Solný roztok:	
2 l	Voda
200 g	Sůl
100 g	Cukr
150 g	Rama Culinesse Profi
30 g	Česnek
150 g	Máslo
dle chuti	Černý pepř Knorr
Omáčka:	
40 g	Máslo
80 g	Šalotka (kostičky)
16 g	Česnek (plátky)
200 g	Rajčata (kostičky)
80 g	Fenykl (šíkmé plátky)
20 ml	Brandy
150 ml	Perlivá voda
30 g	Essence Bujón z mořských plodů Knorr Professional
200 ml	Rama Cremfine Profi 15%
dle chuti	Černý pepř Knorr, cukr
600 g	Pórek baby
50 g	Máslo
50 g	Konzervovaný zelený pepř
100 ml	Suché bílé víno
Rajčatové nočky:	
300 g	Rajčata Pelati Knorr (odcezené)
100 g	Cuketa (brunoise)
100 g	Lilek (brunoise)
100 g	Šalotka (brunoise)
30 ml	Olivový olej





Duhový pstruh s omáčkou velouté a pyré ze zeleného hrášku s vanilkou

Suroviny na 10 porcí:

1300 g	Filé z pstruha
dle chuti	Sůl, černý pepř Knorr
	Nastrouhaná kůra ze dvou citronů
100 g	Máslo
500 ml	Zeleninový vývar z: mrkve, petržele, žampionů, řapíkatého celeru a cibule

Pyré ze zeleného hrášku:

500 g	Mražený zelený hrášek
50 g	Česnek
100 g	Máslo
1 ks	Vanilkový lus (rozkrojený)
100 ml	Rama Cremfine Profi 15%
dle chuti	Chilli

600 g	Fenykl
40 g	Máslo
50 g	Česnek (plátky)
100 ml	Zeleninový vývar
70 ml	Balzamický ocet

Omáčka velouté:

60 g	Máslo
60 g	Mouka
100 ml	Rama Cremfine Profi 15%
40 g	Essence Rybí bujón Knorr Professional
dle chuti	Bílý pepř
20 ml	Šťáva z citrónu

Příprava:

- Uvařte zeleninový vývar z oškrábané zeleniny.
- Filé ze pstruha ochuťte solí, pepřem a citronovou kůrou. Rybu potřete máslem, vytvarujte a zaviňte do potravinové fólie. Vařte na páře nebo ve vodní lázni pro vaření sous vide v teplotě 58 °C po dobu 20 minut.
- Připravte pyré ze zeleného hrášku, promíchejte všechny suroviny, nechte dusit na mírném ohni po dobu 20 minut a potom propasírujte.
- Podlouhlé kousky fenyklu orestujte na másle, přidejte česnek, vývar a ocet. Duste chvíli tak, aby fenykl zůstal křupavý.
- V hrnci rozpusťte máslo, přidejte mouku a jemně osmahněte, vlijte fond připravený z Essence Rybí bujón a vařte namírném ohni až obdržíte jemnou krémovou konzistenci, přidejte rostlinný krém. Dochuťte pepřem a citrónovou šťávou.
- Uvařenou rybu podávejte s pyré ze zeleného hrášku, fenyklem a omáčkou velouté.

Koktejl z grónských krevet s avokádem

Příprava:

- V kastrólu zkaramelizujte třtinový cukr, přidejte červený vinný ocet, propasírovaná rajčata pelati a česnek. Vše zredukujte a propasírujte.
- Ze žloutků, oleje a trochy hořčice připravte majonézu. Přidejte propasírovaná rajčata, Essenci Bujón z mořských plodů a zbývající suroviny do omáčky.
- Avokádo oloupejte, odstraňte pecku a vyřízněte vykrajovátkem kuličky.
- Na talíři postupně položte salát, krevety, avokádo, rajčatové concassé, cibuli, majonézovou omáčku a posypte práškem ze sušených černých oliv.

Suroviny na 10 porcí:

600 g	Grónské krevety s ocáskem
200 g	Červená cibule (kostičky)
300 g	Concassé z rajčat
9 g	Třtinový cukr
20 ml	Vinný ocet červený
200 g	Rajčata Pelati Knorr (propasírovaná)
5 stroužků	Česnek (plátky)

Majonéza:

3 ks	Žloutek
350 ml	Olej
15 g	Hořčice Hellmann´s
10 g	Essence Bujón z mořských plodů Knorr Professional
dle chuti	Omáčka Tabasco
20 ml	Brandy
10 ml	Citrónová šťáva
5 g	Prach z černých oliv
2 ½ ks	Avokádo
3 ks	Římský salát baby





Chowder – krémová polévka s treskou, lososem a krevetami

Suroviny na 10 porcí:

200 g	Losos filet bez kůže
dle chuti	Sůl
20 ml	Šťáva z ½ citronu
150 g	Uzená treska
200 g	Neloupané krevety 16/20
30 ml	Olivový olej
5 stroužků	Česnek ve slupce
50 g	Máslo
100 g	Cibule (drobné proužky)
150 g	Řapíkatý celer (kostky)
150 g	Žampiony (kousky)
60 g	Česnek (plátky)
60 g	Pšeničná mouka hladká
700 ml	Mléko
700 ml	Voda
40 g	Essence Rybí bujón Knorr Professional
100 ml	Suché bílé víno

Příprava:

- Lososa nakrájejte na velké kostky, posolte a pokropte citronovou šťávou.
- Uzenou tresku oberte z kostí a kůže.
- Očistěte krevety z krunýře a střev.
- Na másle nechte zesklivatět cibuli, celer, žampiony, česnek. Zastříkněte vínem a nechte odpařit. Poprašte moukou, zalijte mlékem, vodou a přidejte fond - esenci rybího bujónu. Vařte 10 minut na mírném ohni, rozmixujte a přecedte přes jemné síto. Přidejte lososa, vařte na mírném ohni cca 3 minuty.
- Krevety orestujte na oleji s česnekem. Chowder podávejte s kousky uzené tresky, krevetami a bagetkou.

Slávky à la marinière se smetanou a šafránem

Příprava:

- Slávky důkladně očistěte a vložte do studené vody s ledem a solí.
- V hrnci na rozpuštěném másle s olejem nechte zesklivatět celer, šalotku a česnek, přidejte tymián, bobkový list a podlijte vínem. Vše chvíli duste, přidejte slávky. Hrncem přikryjte a protřepete, aby se suroviny dobře promíchaly a nechte dusit po dobu 5 minut.
- Slávky odcedte a odstavte na teplé místo.
- Vzniklou omáčku zredukujte, přidejte esenci rybího bujónu, šafrán a rostlinný krém. Dochutěte pepřem a petrželovou natí.
- Slávky podávejte s omáčkou a teplou česnekovou bagetkou.

Suroviny na 10 porcí:

6000 g	Slávky
200 g	Máslo
100 ml	Olivový olej
800 g	Celerová nať (kostky)
80 g	Šalotka (drobné proužky)
20 g	Česnek (plátky)
dle chuti	Tymián
20 ks	Bobkový list (čerstvý)
400 ml	Suché bílé víno
10 g	Essence Rybí bujón Knorr Professional
dle chuti	Šafránová pasta Knorr
600 ml	Rama Cremfine Profi 31%
dle chuti	Černý pepř Knorr
1 svazek	Petrželová nať
5 ks	Bagetka
podle potřeby	Česnek na pomazání bagetky





Dušená hovězí oháňka s bylinkami a bramborovo-česnekové pyrė s omáčkou z černého rybízu

Suroviny na 10 porcí:

4000 g	Hovězí oháňka (vařená)
60 ml	Olej
300 g	Mrkev
300 g	Celer
200 g	Petržel
150 g	Cibule
700 ml	Červené víno
500 ml	Portské víno Ruby
5 ks	Bobkový list
2 g	Čerstvý tymián
2 g	Čerstvá majoránka
½ paličky	Česnek
500 g	Morek z kostí

Pyrė z brambor a pečeného česneku:

1000 g	Brambory
80 g	Česnek ve slupce
200 g	Máslo
100 ml	Mléko

Omáčka s černým rybízem:

400 ml	Vývar po dušení oháněk
30 g	Hovězí redukce Knorr Professional
100 g	Černý rybíz propasírovaný na pyrė
100 g	Máslo
dle chuti	Černý pepř Knorr, med

Espuma z přepuštěného másla:

300 g	Máslo
-------	-------

Příprava:

- Hovězí oháňky opečte na oleji na tmavě zlatou barvu, na stejné pánvi orestujte zeleninu nakrájenou na velké kostky. Vše přesuňte na hluboký GN plech, zalijte vínem, portským, přidejte bylinky, koření a morek. Pečte pod poklicí po dobu 11 hodin v teplotě 105 °C. Celek přecedte, vývar zredukujte a maso oddělte od kosti a vytvarujte tlakem.
- Pečený česnek oloupejte ze slupek a rozmixujte na hladkou hmotu. Brambory uvařte a teplé prolisujte, přidejte česnek, rozpuštěné máslo a mléko. Kaši dochuťte dle chuti.
- V kastrole smíchejte vývar, hovězí redukci a černý rybíz, důkladně rozmíchejte. Vše nechte odvařit na konzistenci omáčky, přidejte máslo a koření.
- Na horké pánvi přepusťte máslo tak, až získáte zlatou barvu a ořechovou chuť. Máslo přecedte a přelijte do sifonové lahve, kterou natlakujte.
- Vytvarovanou hovězí oháňku skaramelizujte na pánvi, podávejte s bramborovo-česnekovým pyrė s omáčkou z černého rybízu a espumou z přepuštěného másla.



Redukce hovězí Knorr Professional 0,8 kg

- Výborný základ pro přípravu rychlých autorských omáček a surovina do dušených a pečených pokrmů.
- Dodává silnou chuť pečeného masa a ideálně zahušťuje.
- Obsahuje koncentrovaný hovězí fond a zeleninu.
- Forma měkké pasty se v pokrmu rychle a rovnoměrně rozpouští.

Hovězí Stroganov s houbami shitake a noky z koriandru

Příprava:

- Připravte noky: polovinu mouky a zbývající suroviny umixujte mixérem, abyste získali stejnorodou hmotu. Potom vše promíchejte ručně s přidáváním zbývající část mouky pomocí lžice. Noky vkládejte do horké osolené vody.
- Očištěnou svíčkovou nakrájejte na proužky a krátce orestujte na silně rozpáleném oleji. Přesuňte maso na papírovou utěrku.
- Na stejné pánvi opečte cibuli, houby, přidejte brandy, víno, esenci hovězího bujónu, hořčici a rostlinný krém. Vše zredukujte na konzistenci omáčky, přidejte maso a dochuťte.
- Hovězí Stroganov podávejte s noky.



Essence Hovězí bujón Knorr Professional 1 l

- K dochucování pokrmů – napomáhá získat plnou chuť a aroma hovězího masa.
- Tekutá forma zjednodušuje dávkování, okamžitě se rozpustí v pokrmu a výborně se spojuje s jinými Surovinami
- Velmi široké využití v teplých i studených pokrmech: polévky, omáčky, guláše, nádivky, marinády, dipy, hovězí tatarák
- Obsahuje koncentrovaný hovězí bujón.
- Bez přidaného glutamanu sodného a přidaných barviv.

Suroviny na 10 porcí:

1200 g	Hovězí svíčková
40 ml	Olej
200 g	Cibule (drobné proužky)
150 g	Houby shitake (kousky)
90 ml	Brandy
180 ml	Červené víno
30 ml	Essence Hovězí bujón Knorr Professional
40 g	Hořčice Hellmann´s
600 ml	Rama Cremfine Profi 15%
dle chuti	Černý pepř Knorr

Noky s koriandrem:

8 ks	Vejsce
60 g	Čerstvě nasekaný koriandr
500 g	Tofu
340 g	Pšeničná mouka hladká
40 g	Sezam světlý - opražený
40 ml	Ketjap Manis Sójová omáčka Knorr
40 ml	Rybí omáčka





Kuře po thajsku s krevetami

Suroviny na 10 porcí:

50 g	Zelená pasta curry
30 ml	Arašídový olej
300 g	Česnek (plátky)
600 ml	Kokosové mléko
50 g	Citronová tráva
6 ks	Kafírové listy
7 g	Galangal
30 ml	Rybí omáčka
20 g	Drůbeží redukce Knorr Professional
800 g	Kuřecí stehno bez kosti a kůže
300 g	Loupané krevety
5 g	Koriandr čerstvý
5 g	Bazalka thajská
20 ml	Šťáva z 1 limetky
Na posypání	Sezamová semena

Příprava:

- Zelenou pastu curry opečte v kastróle bez použití tuku.
- Dál přidejte arašídový olej, česnek, kokosové mléko, nakrájenou citronovou travu, kafírové listy, galangal, rybí omáčku, drůbeží redukci a 15 minut vařte.
- Vložte do kastrolu kousky kuřete a pět minut duste, potom přidejte krevety. Duste další dvě minuty a dochuťte koriandrem, bazalkou, šťávou z limetky.
- Porci posypte na sucho opraženým sezamem.



Drůbeží redukce Knorr Professional 0,8 kg

- Výborný základ pro přípravu rychlých autorských omáček a jako surovina do dušených a pečených pokrmů.
- Dodává silnou chuť pečeného masa a ideálně zahušťuje.
- Obsahuje koncentrovaný kuřecí fond a zeleninu.
- Forma měkké pasty se v pokrmu rychle a rovnoměrně rozpouští.

Paštika z kuřete a jater v křupavé panko strouhance s jablečným chutney

Příprava:

- Kuřecí maso oddělte od kosti. Stehna a prsa vložte do dvou samostatných vakuových sáčků s kousky másla.
- Sáčky uzavřete, vložte do vodní lázně pro vaření sous vide a vařte v teplotě 66 °C prsa 30 minut, stehna 75 minut. Na másle nechte zesklivatět cibuli, přidejte očištěná játra a několik minut restujte tak, aby játra byla růžová. Podlijte brandy, dochuťte solí, pepřem a odstavte.
- Vařené kuřecí maso a játra umixujte s přidáním másla. Celek dochuťte esencí drůbežího bujónu a pepřem. Ze směsi utvořte kuličky a odložte do lednice.
- V kastrólu zkaramelizujte cukr se šťávou z pomeranče, poté přidejte jablka a zbývající suroviny na chutney. Duste na mírném ohni cca 30 minut a dochuťte.
- Vytvarovanou paštiku obalte ve vejci a panko strouhance. Smažte krátce zcela ponořené v tuku tak, aby bylo těsto křupavé. Paštiku podávejte s chutney a brusinkami.



Essence Kuřecí bujón Knorr Professional 1 l

- K dochucování pokrmů – napomáhá získat plnou chuť a aroma drůbežího masa.
- Tekutá forma zjednodušuje dávkování, okamžitě se rozpouští v pokrmu a výborně se spojuje s jinými surovinami.
- Velmi široké využití v teplých i studených pokrmech: vývary, polévky, rizota, fáše, nádivky, marinády, dipy, jídla z pánve.
- Obsahuje koncentrovaný kuřecí bujón.
- Bez přidaného glutamanu sodného a přidaných barviv.

Suroviny na 10 porcí:

1500 g	Celé kuře (1 ks)
80 g	Máslo
200 g	Kuřecí játra
70 g	Přepuštěné máslo
120 g	Cibule bílá (drobné proužky)
40 ml	Brandy
30 g	Essence Kuřecí bujón Knorr Professional
100 g	Přepuštěné máslo
dle chuti	Sůl, Černý pepř Knorr

Chutney:

30 g	Třtinový cukr
80 ml	Šťáva z pomeranče
200 g	Jablko (nakrájené na kostky)
60 g	Cibule červená (kostičky)
7 g	Čerstvý zázvor
½ hvězdy	Badyán
3 ks	Hřebíček
100 ml	Cider
5 g	Citronová kůra
dle chuti	Chilli
5 ks	Vejce
100 g	Panko
na smažení	Tuk
150 g	Konzervované brusinky





Guláš z pečeného lilku s indickým chlebem naan

Suroviny na 10 porcí:

1000 g	Lilek
50 g	Pšeničná mouka hladká
300 g	Cuketa
400 g	Červená cibule
300 g	Polparicca di Pomodoro Knorr
40 ml	Olivový olej
50 g	Česnek
dle chuti	Chilli čerstvé (drobné kostičky)
15 g	Garam Masala
300 g	Cizrna vařená
20 g	Essence Zeleninový bujón Knorr Professional

Chléb naan:

200 ml	Mléko
10 g	Droždí
330 g	Pšeničná mouka hladká
špetka	Cukr
5 g	Černucha (černý kmín)
1 ks	Vejce
140 g	Jogurt přírodní
15 ml	Olej
dle chuti	Sůl

Příprava:

- Všechnu zeleninu nakrájejte na velké kostičky. Lilky jemně posolte, odstavte, aby se vypotily. Po pěti minutách osušte papírovou utěrkou.
- Lilky poprašte moukou a orestujte na rozehrátem oleji a odložte na papírovou utěrku. Na stejné pánvi orestujte postupně cuketu, cibuli, rajčata, česnek, chilli, garam masalu a po minutě přidejte rajčatovou polpu.
- Vše duste 10 minut na mírném ohni. Přidejte cizrnu, připravte esenci zeleninového bujónu. Odstavte na pět minut.
- Na chléb si připravte kvásek spojením 50 ml mléka s droždím, troškou mouky a špetkou cukru.
- Odstavte na teplé místo, aby těsto vykynulo, potom spojte se zbývajícimi surovinami a promíchejte hnětením na stejnorodou hmotu. Z těsta utvořte malé ploché chleby a ponechte odpočinout na pět minut. Opražte je na suché pánvi, z každé strany jednu minutu, a poté je osmažte dozlatova na horkém oleji.
- Guláš podávejte s chleby naan.



Essence Zeleninový bujón Knorr Professional 1 l

- K dochucování pokrmů – napomáhá získat plnou chuť a aroma zeleniny.
- Tekutá forma zjednodušuje dávkování, okamžitě se rozpouští v pokrmu a výborně se spojuje s jinými surovinami
- Velmi široké využití v teplých i studených pokrmech: polévky, rizota, nádivky, aspiky, marinády, dipy, dodává silnou chuť mražené zelenině a dušeným jídlům.
- Obsahuje koncentrovaný zeleninový bujón.
- Bez přidaného glutamanu sodného a přidaných barviv.

Ryby

V evropských zemích se těžko najde kuchyně bez ryb. Není se čemu divit. Kromě ohromného chuťového bohatství, které nám ryby nabízejí a množství způsobů, jak je připravit, jsou důležitým zdrojem omega-3 mastných kyselin a bílkovin.



Losos

Lososi žijí jak ve slaných vodách tak i sladkovodních tocích, ale především mají rádi vody bohaté na kyslík. Mají podlouhlé tělo, bočně lehce zploštělé a pokryté četnými šupinami. Nejpopulárnějším druhem je chovný losos s pravidelným a lehce hutným masem.



Je ideální: syrový, jako tatarák, carpaccio, uzený za studena nebo za tepla, solený - gravlax, marinovaný na bílém víně.



Technika: pečený, grilovaný nebo ve vakuu, ideální vnitřní teplota 47 °C. Stojí za to před zpracováním marinovat filety v 10% slaném roztoku s 10% obsahem cukru.



K této rybě se hodí česnek, kopr, petržel a rozmarýn.

Treska

Většina ryb tohoto druhu žije v mořích severní polokoule blíže dna, ale často připlouvají blíže na hladinu v honbě za rybami, které loví. Mohou dosahovat délky do dvou metrů.



Ideální jsou: syrové, jako tatarák, marinovaná typu ceviche a sušená.



Technika: smažená obalovaná v těstě, např. tempura, nebo v křupavých obalovacích směsích typu panco, vařená v páře při 59 °C. Stojí za to před zpracováním marinovat filety v 10% slaném roztoku s 5% obsahem cukru.



K této rybě se hodí koriandr, lanýžový olej a česnek.



Mořský ďas

Rozsah výskytu mořského ďasa se rozprostírá od jihozápadních oblastí Barentsova moře až po Gibraltar, včetně Středozemního a Černého moře. Tělo má podlouhlé a sploštělé, lebku velkou a ohromný ústní otvor. Může dosáhnout až dvoumetrové délky.



Maso: výjimečně chutné, velmi jemné, křehké, podobné ve struktuře masu krevet. Spotřebitelsky je používán především ocas. Ceněné je také výjimečně chutné maso čelistí velkých rozměrů.



Technika: smažený nebo vařený sous vide při 59 °C – 10 min.



K této rybě se hodí estragon, hořčičná semínka, rozmarýn.



Pražma královská/Doráda

Neboli Mořan zlatý se vyskytuje od Britských ostrovů po Kapverdy a ve Středozezemním moři. Byla oblíbenou rybou starých Římanů, dnes je také velmi populární.



Maso: jemné, libové, málo kostí.

Ideální je: k podávání v horkém stavu, grilované, nebo pečené v papilotech se zeleninou a chutnými olivami. Stojí za to před zpracováním marinovat ji v oleji s oblíbeným kořením.

Technika: pečený nebo grilovaný.

K této rybě se hodí tymián, rozmarýn, česnek.

Tuňák

Vyskytuje se v severním Atlantiku od Norska po Azory a ve Středozezemním a Černém moři. Je jednou z největších a nejrychlejších ryb. V prodeji se vyskytuje téměř výhradně ve formě filetů nebo plátků.



Maso: libové, hutné, jemné, chuť i vůně mořské ryby.



Ideální je: k použití za syrova jako sashimi, jako tatarák, nebo tepelně upravený.



Techniky: vařený sous vide při 51 °C nebo grilovaný.



K této rybě se hodí sojová omáčka, zázvor, citrónová tráva, česnek, chilli.



Mořský jazyk

Patří do rodiny ryb s prodlouženým tělem a zakulacenou hlavou. V závislosti od druhu je její výskyt velmi široký od nového Zélandu po moře Atlantiku. Na celém světě je mořský jazyk ceněný za jemnou a znamenitou chuť. Loven je v nevelkých množstvích.



Maso: jemné, křehké.



Technika: ke smažení nebo vařený v páře.



K této rybě se hodí petrželová nať, estragon, citron.



Halibut

Patří k rybám platýzovitým, v závislosti na druhu je jeho výskyt velmi široký. Na trhu je k dostání halibut bílý, modrý a černý, přičemž modrý a černý mají rovněž podobnou chuť.



Maso: tučné, jemné, intenzivní mořská vůně.



Technika: grilovaný, pečený.



K této rybě se hodí vinný ocet, hořčičná semínka, petrželová nať, česnek.

Pstruh

Na trhu převládá pstruh duhový s charakteristickým červeným pruhem na bocích, který byl do Evropy přivezen ze Severní Ameriky. Charakteristický je daleko rychlejším přírůstkem váhy a tolerancí vůči vyšší teplotě vody než pstruh obecný potoční.



Maso: jemné, průměrně tučné.



Technika: ke grilování, k pečení.



K této rybě se hodí máslo, tymián, kopr, fenykl.



Candát

Žije ve vodách na sever od Balkánu a Alp a východně od Německa, odkud byl přenesen do jiných evropských zemí. Nejraději přebývá a loví ve velkých jezerech a oblastech s řekami s vysokým obsahem kyslíku. Je typickým dravcem a živí se menšími rybami.



Maso: libové, jemné, křehké.



Techniky: ke smažení, grilování, připravované sous vide při teplotě 51 °C.



K této rybě se hodí máslo, estragon, hořčičná semínka.



Kapr

Pochází z Asie. Byl převezen do Evropy mezi 12. a 15. stoletím a úspěšně zdomácněl na starém kontinentu. V současné době se stal hlavně chovnou rybou, i když se s ním lze setkat v otevřených vodních oblastech.



Maso: tučné, aromatické, velmi chutné.

Technika: ke smažení, na pečení.

K této rybě se hodí cibule, majoránka, tymián.

Štika

Je charakteristická prodlouženou hlavou, její tělo je ploché a štíhlé. Vyskytuje se hlavně v Evropě, ale rovněž v Severní Americe od kanadských pobřeží Atlantiku do Tichého oceánu a na Aljašce. Tyto dravé ryby žijí jak v jezerech, tak i v řekách.



Maso: křehké, jemné.

Technika: ke smažení

K této rybě se hodí česnek, estragon, mladé kopřivy.



Síh

Obývá vody severní Evropy v povodí Baltického moře. Na vytření putuje do řek. Byl osídlen do jezer v jižním Německu, Francii a jižním Rusku. Vede způsob života v hejnech a je citlivý na obsah kyslíku ve vodě.



Maso: tučné, jemné, po usmažení sladké a křupavé.

Technika: na smažení.

K této rybě se hodí česnek, petržel.



Okoun

Okouna můžeme potkat v jezerech a říčních oblastech od Pyrenejí po severovýchodní Sibiř. Tento typický dravec se živí menšími rybami. Okounovité ryby jsou nejpočetnějším druhem ryb.



Maso: libové, jemné, křehké.

Technika: ke smažení, grilování, připravované sous vide v teplotě 51 °C.

K této rybě se hodí máslo, estragon, hořčičná semínka.

Lín

Lín se vyskytuje téměř v celé Evropě. Dosahuje maximálně délky 60 cm. Tělo lína je pokryto slizem a početnými, nevelkými šupinami. Je ceněný pro chutné maso. Chová se v rybnících, kde je společníkem kapra.



Maso: hutné, s přírodní chutí, jemně bahnité.

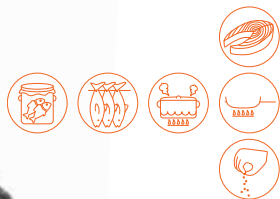
Technika: k uzení.

K této rybě se hodí česnek, kopr, smetana.



Úhoř

Vyskytuje se na celém světě a je obecně dosažitelný po celý rok. Většina úhořů, na kterých si můžeme pochutnávat, nepochází z přirozeného chovu, ale z akvakultur pěstovaných v průmyslovém měřítku hlavně v Asii.



Maso: tučné, aromatické, velmi chutné.

Technika: ke smažení a vaření, marinování v bílém víně, chutný po využití v teplotě 65 °C.

K této rybě se hodí cibule, majoránka, tymián.



Plody moře

Přestože jsou plody moře dominantou hlavně středomořské kuchyně, jejich chuť způsobila, že se velmi rychle staly lahůdkou aristokracie na celém kontinentu. Dnes jsou daleko populárnější a nadchnou jazýčky lidí z různých oblastí světa. Podobně jako ryby jsou mořské plody důležitým zdrojem omega-3 mastných kyselin a kromě toho obsahují jód a vitamíny skupiny B.



Ústřice

V největším měřítku se pěstují ústřice v Evropě, Spojených státech, Číně a Japonsku. Jsou k dostání po celý rok. Ústřice jsou považovány za afrodisiakum. Na trhu se nacházejí jejich různé druhy, které se liší tvarem mušlí, velikostí a jinými vlastnostmi.



Maso: jadrné a jemné, vonící jódem/ mořem.



Ideální: za syrova s citronem nebo šalotkou marinovanou v červeném vinném octě.



K této pochoutce se hodí kyselé prostředí; citrony, vinné octy, šalotka.

Hřebenatky

Na celém světě se vyskytuje cca 300 různých druhů. Komerčně se jich však využívá cca 20. Hřebenatky nejvyšší jakosti se loví ve studených evropských vodách kolem britských ostrovů a Francie, a v Americe u Aljašky a u Nového Foundlandu.



Maso: hutné, bílé, blýštivé, se stejnorodou strukturou.



Ideální: krátce osmažené na másle, hodí se k sushi.



K této pochoutce se hodí květák, kořen petržele, bílý pórek, dobrá mořská sůl, polotučné mléko.



Mušle

Vyskytují se na celém světě a jsou k dostání po celý rok. Jejich větší část, na které si můžeme pochutnat, nepochází z přírodního odlovu, ale z akvakultur pěstovaných v průmyslovém měřítku hlavně v Asii.



Maso: jemné, vonící jódem a mořem.



Ideální: k dušení, teplé, marinované v bílém víně.



K této pochoutce se hodí česnek, tymián, bobkový list, řapíkatý celer.



Chobotnice

Nemají žádný krunýř a obývají hlavně mořské dno. Většinu života tráví v jeskyních a skalních skulinách. Jejich kompaktní tělo přechází přímo do dlouhých chápavých ramen, které jsou pokryty přísavkami.



Maso: velmi jemné, bílé, aromatické.



Ideální na: grilování, do salátů, v teplé formě s omáčkou vinaigrette s estragonem nebo za studena jako carpaccio.



K této pochoutce se hodí kerblík, petržel, česnek, balzamikový ocet, olivy

Raci

Obývají sladké vody v pomalu plynoucích řekách, jezerech, rybnících a tůňích na bahenních terénech. V současné době jich je v přirozeném prostředí stále méně. Největšími odběrateli a milovníky raků jsou Francouzi a Němci.



Maso: jemné, aromatické, lehce sladké maso.



Ideální: k vaření ve vodě s koprem a citronem, později obíráme maso z ocasu a klepet.



K této pochoutce se hodí kopr, brandy, citron.



Krevety

Jsou ceněny a loveny na celém světě. Odhaduje se, že v potravinářství je v prodeji cca 350 druhů krevet, které se od sebe liší velikostí.



Maso: maso hutné, jemné chuti a libové.



Ideální: ke smažení, uzení a dušení, jako tempura, za studena v salátech nebo syrové.



K této pochoutce se hodí česnek, chilli, koriandr, limetky, petržel, kokosové mléko.



Langusty

Mají silný a pevný krunýř bez klepet. Průměrná délka jejich těla je 30 cm, ale najdou se i okázalejší kusy. Ta nejjemnější kulinární lahůdka se vyskytuje především v teplých vodách.



Maso: bílé, jemné, s lehkým mořským aroma.



Ideální: dušené à la marinière nebo vařené a podávané s emulzními omáčkami, hodí se na grilování.



K této pochoutce se hodí česnek, chilli, limetky, koriandr.



Krabi

Krabi jsou nejvyvinutějšími korýši. Jsou nejbohatší skupinou mezi desetinožci, proto je jejich výskyt velmi široký a závislý na výskytu jednotlivého druhu.



Maso: jemné, sladké chuti.



Technika: stehýnka pečená nebo vařená v court-bouillon, obraná výborně chutnají s vinaigrette nebo majonézovými omáčkami.



K této pochoutce se hodí máslo, olivy, smetana, bílé víno a fenykl.

Humři

Humři jsou loveni v Evropě a Severní Americe, odtud také pocházejí dva nejznámější druhy. Oba se vyskytují hlavně ve studených mořích a jejich hlavním atributem jsou velká a silná klepeta.



Maso: bílé, jemné, s lehkým mořským aroma.



Ideální: dušené à la marinère, vařené a podávané s emulzními omáčkami, grilované nebo za syrova -sashimi v japonské kuchyni.



K této pochoutce se hodí česnek, řapíkatý celer, čerstvý bobkový list, citron.



Kalamáry

Kalamáry mají deset ramen, charakteristicky utvořené tělo ve tvaru torpéda. Jsou výbornými plavci a výbornými lovci. Jsou populární lahůdkou po celém světě.



Maso: hutné, bílé a jemné chuti.



Ideální: ke smažení v těstě nebo ke krátkému grilování, velké a vcelku chutnají dobře v dušené v zelenině.



K této pochoutce se hodí sojová omáčka, petrželová nať, anýz.

Poznejte celou řadu produktů Knorr Professional

Knorr Professional produkty splňují ty nejvyšší kulinární standardy a zároveň podporují kreativitu kuchařů.

Výrobky pomáhají v každodenní práci dotvářet individuální styl a jejich mnohostranné použití inspiruje k novým nápadům.

Knorr Professional pro váš individuální styl - je jen na vás, co uvaříte.



Essence bujónů:



Essence
Hovězí bujón 1 l



Essence
Kuřecí bujón 1 l



Essence
Zeleninový bujón 1 l



Essence
Rybí bujón 1 l



Essence Bujón
z mořských plodů 1 l

NOVINKA

NOVINKA

Redukce:



Hovězí redukce na
šťávy a omáčky 0,8 kg



Kuřecí redukce na
šťávy a omáčky 0,8 kg



Marináda
na hovězí 0,75 kg



Marináda
na vepřové 0,75 kg



Marináda
na kuře 0,7 kg



Marináda
na ryby 0,7 kg

Primerby:



Primerba
Bazalka 0,34 kg



Primerba Zelené
pesto 0,34 kg



Primerba Provensálské
koření 0,34 kg



Primerba
Houby 0,34 kg



Primerba
All Italiana 0,34 kg



Primerba
Česnek 0,34 kg



Primerba Zahradní
bylinky 0,34 kg



Primerba
Tymián 0,34 kg



Primerba
Rozmarýn 0,34 kg



Primerba Opečená
cibule 0,34 kg

NOVINKA



Essence Rybí bujón Knorr Professional 1 l

Bez lepku*

Bohaté složení – obsahuje
koncentrovaný rybí bujón.

- Další ingredience: cibule, bobkový list, tymián, černý pepř mletý, semena fenyklu.
- Výborný do teplých pokrmů: polévky, omáčky, jídla z jednoho hrnce, těstoviny,
- Rovněž do jídel podávných za studena: dipy, marinády, aspiky, tatarák z lososa.
- Vysoká vydatnost – 61,5 l
- Jednoduché dávkování – tekutá forma usnadňuje dávkování, rozpouští se v pokrmu a výborně se spojuje s jinými ingrediencemi.



*v souladu s legislativou

NOVINKA



Essence Bujón z mořských plodů Knorr Professional 1 l

Bez lepku*

Bohaté složení – obsahuje koncentrovaný bujón z mořský plodů a koryšů.

- Další ingredience: rajčatovou pastu, zeleninovou šťávu z póru a cibule, červenou řepu, bobkový list, tymián, badyán, pepř černý.
- Výborný do teplých pokrmů: polévky, omáčky, Jídla z jednoho hrnce těstoviny,
- Tak i do jídel podávaných za studena: dipy, marinády, aspiky.
- Vysoká vydatnost – 61,5 l
- Jednoduché dávkování - tekutá forma zjednodušuje dávkování, okamžitě se rozpouští v pokrmu a výborně se spojuje s jinými ingrediencemi.



*v souladu s legislativou

Essence bujónů

Tekuté bujóny k dochucování pokrmů, které se charakterizují:

- Plnou chutí masa/zeleniny, která nepřevládá nad originální chutí pokrmu, ale napomáhá ji prohloubit.
- Širokým použitím – v teplých pokrmech (polévky, vývary, omáčky, jídla z jednoho hrnce a studených (salátové zálivky, dipy, marinády).
- Vysokou vydatností – 61 – 62 litrů ochucených pokrmů z 1 litru výrobku.
- Jednoduchým dávkováním a skladováním.



Essence Hovězí bujón Knorr Professional 1 l

Obsahuje: koncentrovaný hovězí bujón

Bez lepku*



Essence Kuřecí bujón Knorr Professional 1 l

Obsahuje: koncentrovaný kuřecí bujón

Bez lepku*



Essence Zeleninový bujón Knorr Professional 1 l

Obsahuje: koncentrovaný zeleninový bujón

Bez lepku*



Redukce do omáček

Redukce do omáček Knorr Professional jsou výborné jako báze omáček a šťáv a jako ingredience do pečených a dušených pokrmů. Dodávají pokrmům hlubokou chuť pečeného masa a ideálně zahušťují. Optimální obsah soli způsobuje, že se výrobek hodí k další redukci a může být připraven podle individuálních preferencí. Forma měkké pasty se rychle a rovnoměrně rozpouští v pokrmu.

Funkčnost:

- Dodává chuť pečeného masa
- Dodá barvu pečeného masa,
- Dodává správnou konzistenci a slučuje ingredience pokrmu.



Redukce hovězí 0,8 kg

Obsahuje koncentrovaný hovězí bujón, zeleninu.

Bez lepku*

Použití:

- Ingredience autorských omáček, např. se zeleným pepřem, z červeného vína, z pečené cibule, krémové omáčky s kořením,
- Jídla z jednoho hrnce např. guláš, boeuf stroganoff,
- Báze autorského fondue / demi-glace hovězího,
- Podlévání hovězího a vepřového masa v průběhu jejich pečení.

Redukce drůbeží 0,8 kg

Obsahuje koncentrovaný drůbeží bujón, zeleninu.

Bez lepku*



Použití:

- Ingredience autorských omáček ke kuřeti, kachně, krůtě, perličce, huse,
- Omáčky s chutí např. lišek, chutí citronovou, smetanovo-houbovou,
- Jídla z jednoho hrnce, např. curry z kuřete, zadělávaná krůta,
- Ingredience z autorského drůbežího fondue,
- Podlévání drůbežího masa v průběhu jeho pečení.



*v souladu s legislativou

Marinády

Marinády se skládají z vybraných velkých kousků bylin a koření vysoké kvality. K marinování nebo potírání masa těsně před tepelným zpracováním.

- Kompozice bylinek a koření speciálně vybraných, aby byla zvýrazněna chuť daného druhu masa nebo ryb.
- Dodávají skvělou chuť, barvu a křehkost.
- K použití podle preferencí šéfkuchaře: k marinování, potíráním masa a ryb na sucho nebo ve spojení s jinými ingrediencemi, jako např. olej nebo víno.
- Marinády neobsahují konzervanty, přidaná barviva a ani látky zvýrazňující chuť a vůni.



Marináda na hovězí 0,75 kg

Obsahuje: česnek, černý pepř, koriandr, chilli, kmín, muškátový oříšek.

Marináda na vepřové 0,75 kg

Obsahuje: pomerančovou kůru, česnek, pepř, mletou papriku, koriandr, bazalku, olivový olej



Marináda na kuřecí 0,7 kg

Obsahuje: červenou papriku, rozmarýn, koriandr, kurkumu, mořskou sůl

Marináda na ryby 0,7 kg

Obsahuje: česnek, cibuli, pepř černý, koriandr, kurkumu, rozmarýn, kopr.



Primerby

Profesionální koření v pastě nabízené šéfkuchařům.

Odlišují se intenzivní, velmi koncentrovanou chutí, získávanou díky ingrediencím vysoké kvality a unikátní receptuře.

- Dlouhá doba použití v porovnání s čerstvými bylinkami a zeleninou, které rychle vadnou, ztrácejí aroma a barvu.
- Chuť a aroma čerstvých bylin a zeleniny po celý rok za stejnou cenu bez ohledu na roční období, které zjednodušují kalkulaci nákladů.
- Jednoduché skladování.
- K využití jako koření k teplým i studeným pokrmům: do polévek, omáček, ryb, plodům moře, zeleniny, těstovin a salátů.



Bazalka 0,34 kg



All Italiana 0,34 kg



Zelené pesto
0,34 kg



Česnek 0,34 kg



Provensálské
bylinky 0,34 kg



Zahradní bylinky
0,34 kg



Rozmarýn 0,34 kg



Houby 0,34 kg



Tymián 0,34 kg



Opečená
cibulka 0,34 kg



Více profesionálních
inspirací najdete
na www.ufs.com

UNILEVER ČR, spol. s r. o.
Rohanské nábřeží 670/17, 186 00 Praha 8
infolinka: 844 222 844
e-mail: infolinka@unilever.com
www.ufs.com

