

KATALOG

Poznaj Dobrą Żywność





Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Warszawa 2018

Wydawca:

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Opracowano na podstawie materiałów dostarczonych przez firmy uczestniczące w Programie Poznaj Dobrą Żywność.



Słowo wstępne

Szanowni Państwo!

Atrakcyjna polska żywność zdobyła sobie szerokie uznanie wśród konsumentów w całym świecie, a nie tylko w krajach Unii Europejskiej znana jest z wysokiej jakości i niepowtarzalnego smaku. Większość polskiego eksportu rolno-spożywczego trafia do sąsiadów z UE, ale stopniowo opanowywane są przez polskich przedsiębiorców sektora żywnościowego atrakcyjne rynki Bliskiego i Dalekiego Wschodu, w tym szczególnie atrakcyjny rynek chiński. Wymaga to zapewnienia wysokich standardów jakości oraz atrakcyjności żywności, ale też aktywnego wsparcia poprzez działania promocyjne i aktywizacji handlu.

Dla rozwoju produkcji i przetwórstwa żywności podstawowe znaczenie ma rynek krajowy oraz utrzymanie wysokich standardów jakości oferowanych produktów żywnościowych dla polskich konsumentów, poszukujących bezpiecznych i smacznych produktów wytwarzanych z naturalnych surowców z zachowaniem zasad dobrej praktyki rolniczej, produkcyjnej i higienicznej oraz poszanowania środowiska naturalnego. Coraz większe znaczenie w podejmowaniu decyzji przez konsumentów mają programy promocyjne, wspierane przez oznakowanie najlepszych wyrobów znakami towarowymi i handlowymi oraz ochronnymi, ustanowionymi przez Komisję UE – jak w przypadku produktów rolnictwa ekologicznego, gwarantującymi zachowanie bezpieczeństwa i wysokiej jakości tych produktów.

Podobny charakter ma Program Poznaj Dobrą Żywność, prowadzony od lat przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Znak PDŻ stał się rozpoznawalnym logiem, dającym konsumentom gwarancję niezmienności smaku i jakości, a tym samym podnoszącą atrakcyjność handlową produktów oraz szanse producentom na zwiększenie sprzedaży i większy zysk. Jest to znak czasowy, gwarantowany przez stały system weryfikacji jakości tych produktów, nadzorowany przez ekspertów Ministra. Odbiorcy mają pewność stabilności parametrów, dlatego konsumenci sięgają po produkty opatrzone znakiem PDŻ, dobrze rozpoznawalne i widoczne w sklepach.

W Programie Rolnym PiS, który miałem możliwość tworzyć, zostały zawarte wskazania preferencji dla rozwoju w Polsce produkcji żywności wysokiej jakości – ekologicznej, tradycyjnej, regionalnej – wytwarzanej w małych gospodarstwach rodzinnych, z wykorzystaniem bogatych tradycji kulinarnych i doświadczeń pokoleniowych dla atrakcyjnych, smacznych i zdrowych produktów. Takie produkty mogą być oferowane w terenach wiejskich w oparciu o krótkie łańcuchy dostaw. Uruchomione zostały do tego celu takie działania jak sprzedaż bezpośrednia i rolniczy handel detaliczny, a w najbliższym czasie wprowadzimy niezbędne uproszczenia procedur, ułatwiające rozwój tych alternatywnych rozwiązań.

Niniejsza publikacja przedstawia informacje o produktach, które uzyskały znak Programu Poznaj Dobrą Żywność w ostatnim okresie. Prezentujemy opisy tych produktów, a ich lista stale się zmienia, wciąż uzupełniana o nowe produkty, co wskazuje na atrakcyjność Programu dla producentów oraz świadczy o zainteresowaniu nim konsumentów.

Życzę Państwu przyjemnej lektury tego katalogu, a przedstawiona w tym roku oferta polskiej żywności wysokiej i gwarantowanej jakości, mam nadzieję, pomoże Państwu w podejmowaniu decyzji o wyborze produktów żywnościowych, najlepiej zaspokajających potrzeby.

Jan Krzysztof Ardanowski

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

program POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ

Program Poznaj Dobrą Żywność to program promujący jakość żywności. Jego celem jest kreowanie pozytywnego wizerunku artykułów rolno-spożywczych wysokiej jakości wśród krajowych i zagranicznych konsumentów. Znak Poznaj Dobrą Żywność umieszczany na opakowaniu, ma ułatwiać konsumentowi dokonanie wyboru wśród wielu podobnych produktów, jakie znajdują się na półkach sklepowych. Konsument otrzymuje informację o tym, że wybrany przez niego produkt jest wytworzony ze sprawdzonych surowców, że znajduje się w nim niewiele substancji dodatkowych oraz że jest prawidłowo oznakowany. Oznaczenie produktu znakiem PDŻ, to również szansa na promocję produktów i firm zarówno w kraju, jaki i za granicą, poprzez wzmocnienie prestiżu firm i renomy produktów.

procedura programu POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ

O wyróżnienie znakiem Programu PDŻ mogą ubiegać się producenci i przetwórcy artykułów rolno-spożywczych, bez względu na ich wielkość i formę własności. Jednym z wymogów uczestnictwa w Programie jest prowadzenie działalności gospodarczej na terenie Unii Europejskiej. Producent zainteresowany wyróżnieniem swojego produktu znakiem PDŻ może w dowolnym momencie zwrócić się do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi o wszczęcie postępowania, którego efektem jest nadanie Znaku PDŻ. Do wyróżnienia można zgłosić dowolną liczbę produktów. Znak PDŻ przyznawany jest tylko tym wyrobom, które spełnią kryteria Programu PDŻ i otrzymają pozytywną rekomendację Kolegium Naukowego ds. jakości produktów żywnościowych Programu Poznaj Dobrą Żywność, powołanego przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W skład Kolegium wchodzi specjaliści z dziedziny przetwórstwa żywności, żywienia, medycyny, hodowli roślin i zwierząt, a także prawa i ekonomii.

Znak POZNAJ DOBRA ŻYWNOSC przyznawany jest następującym grupom produktów:

- 1) mięso i przetwory mięsne,**
- 2) mleko i przetwory mleczne,**
- 3) ryby, owoce morza i ich przetwory,**
- 4) jaja i przetwory jajczarskie,**
- 5) miody,**
- 6) tłuszcze spożywcze,**
- 7) przetwory zbożowe, strączkowe i okopowe,**
- 8) owoce, warzywa, grzyby i ich przetwory,**
- 9) wyroby cukiernicze i ciastkarskie oraz pieczywo,**
- 10) zioła, herbaty ziołowe i owocowe oraz przyprawy,**
- 11) środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego,**

- 12) wyroby mieszane i przetworzone na bazie wyżej wymienionych,
- 13) wody i napoje bezalkoholowe,
- 14) napoje alkoholowe,
- 15) inne.

W celu utrzymania stałego, wysokiego poziomu jakości oznaczonych artykułów rolno-spożywczych, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi nadaje produktowi znak Poznaj Dobrą Żywność na okres 3 lat. Obecnie znakiem Poznaj Dobrą Żywność oznaczonych jest 547 artykułów rolno-spożywczych pochodzących z 102 firm sektora rolno-spożywczego.

działania INFORMACYJNO-PROMOCYJNE

Program Poznaj Dobrą Żywność to również działania informacyjno-promocyjne. Działania te popularyzują znak Poznaj Dobrą Żywność wśród konsumentów, producentów i przetwórców oraz handlowców i dystrybutorów żywności. Służą przekazywaniu rzetelnych i wiarygodnych informacji o produktach rolno-spożywczych oraz upowszechnieniu wiedzy o korzyściach wynikających z uczestnictwa w Programie PDŻ.

Działania promocyjne Programu to także informowanie konsumentów o warunkach pozyskiwania surowców, technologiach wytwarzania i systemach nadzoru nad jakością i bezpieczeństwem żywności oraz zasadach prawidłowego znakowania produktów.

Działania promocyjne Programu PDŻ obejmują różne formy promocji służące zwiększaniu rozpoznawalności znaku i popularyzacji produktów nim oznaczonych, którymi są: liczne wydarzenia wystawienniczo-targowe krajowe i zagraniczne, imprezy plenerowe oraz kampanie informacyjno-edukacyjne w mediach .

WNIOSKI umożliwiające zgłoszenie artykułu rolno-spożywczego

do Programu PDŻ oraz wykaz niezbędnych do oceny załączników dostępne są na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w zakładce Poznaj Dobrą Żywność, a szczegółowe informacje można uzyskać pod adresem:

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Program POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOŚĆ

ul. Wspólna 30

00-930 Warszawa

tel.: 22 623 16 30, 22 623 18 10, 22 623 24 39

fax: 22 623 16 08

e-mail: pdz@minrol.gov.pl

www.minrol.gov.pl

Produkty posiadające znak Poznaj Dobrą Żywność znajdują Państwo na dalszych stronach tego opracowania.

spis treści

Słowo wstępne	3
O programie Poznaj Dobrą Żywność	4
Mięso i przetwory mięsne	15
Kutnowskie Zakłady Drobiarskie „EXDROB” S.A.	17
Zakład produkcyjny Z.M. „Jasiołka”	17
Masarnia Władysławowo Sp. J. Roman Zawistowski, Andrzej Zawistowski, Barbara Zawistowska	18
Zakład Mięсны Моścibroды Sp. z o.o.	19
MRÓZ S.A.	20
Przetwórstwo Mięсно-Вędliniarskie Jacek Podgórnjak	20
PPUH Kowalczyk Henryk, Zakład Rozbioru Mięsa	21
Zakłady Mięsne SKIBA S.A. Andrzej Skiba	21
SEDAR S.A. – Grupa Drosed.	22
ROLDROB S.A.	23
SuperDrob Zakłady Drobiarsko-Mięsne S.A.	23
SOKOŁÓW S.A.	24
STRAWA Sp. z o.o.	26
Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego TAURUS Sp. z o.o.	27
Zakłady Mięsne „VIANDO” Sp. z o.o. Sp. k.	28
Zakłady Mięsne PAMSO S.A.	28
Zakład Przetwórstwa Mięsnego Mieczysław Witkowski Sp. z o.o.	29
Zakład Drobiarski WIPASZ S.A.	29
Zakłady Mięsne NOWAK Sp. J., Sp. k.	30
Mleko i przetwory mleczne	33
Lazur – Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych	35
AGRO-DANMIS Gramowscy Sp. j.	36
Kujawska Spółdzielnia Mleczarska KESEM	38
Spółdzielnia Mleczarska „KaMos”	39
Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL	39
Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA	40
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska „Proszkownia Mleka” w Krośniewicach ..	43
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bochni	43
OSM w Czarnkowie	44
OSM Garwolin.	45

OSM w Grodzisku Mazowieckim	46
OSM w Kole	47
OSM w Koninie	48
OSM w Krasnymstawie	49
OSM w Łowiczu	50
OSM w Łobżenicy	50
OSM w Międzyborzu	51
OSM w Siedlcach	52
OSM w Skierniewicach	54
Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu	55
Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chełmie	56
Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie	57
TOP s.c. H. Huszczak, B. Humerczyk, A. Humerczyk	57
Średzka Spółdzielnia Mleczarska Jana	58
Zakład Przetwórstwa Mleczarskiego DOMINIK Sp. z o.o.	60
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL	62
Ryby, owoce morza i ich przetwory	65
DEGA S. A.	67
SUEMPOL Sp. z o.o.	67
Jaja i przetwory jajczarskie	69
Fermy Koźlakiewicz Sp. j.	71
Miody	73
Spółdzielnia Pszczelarska APIS	75
Gospodarstwo Pasieczne Czesław Trzciański	75
Gospodarstwo Pasieczne SADECKI BARTNIK Sp z o.o.	76
Pasieka PUCER Dariusz i Małgorzata Pucer	77
Tłuszcze spożywcze	79
Firma Produkcyjno-Handlowa „Agi” Sebastian Koncewicz	81
SemCo SGNiP – Krystyna Just	81
Przetwory zbożowe, stracczkowe i okopowe	83
Institut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich	85
Makarony Polskie S.A.	85
MAMUT Polska S.A.	86
P.P.U.H. WOSEBA Sp. z o. o.	88

Młyny Szczepanki Sp. z o.o.	88
Zamojskie Zakłady zbożowe Sp. z o.o.	89
VITANA Jerzy Płachta	89

Owoce, warzywa i ich przetwory..... 91

Activ Sp. z o.o.	93
BIEGPOL Grupa Producentów Grzybów Sp. z o.o.	93
AMKEZ FOOD Sp. z o.o.	94
FIRMA EURO-TRADE Dominik Majchrzak	94
Fruit Family Sp. z o.o.	95
Grupa Producentów Owoców GALSTER Sp. z o.o.	95
Dawtona Sp. z o.o.	96
Gomar Pińczów Sp. z o.o. S.K.A.	98
JAG-EXPORT S.C.	99
La-Sad Sp. z o.o.	99
Przedsiębiorstwo Handlu Zagranicznego Kasol Janusz, Antoni Kazberuk	100
Lavendziarnia Stoki 6 Michał Sitek	101
Lubawa Przetwórnia Owoców i Warzyw Robert Kowalkowski.	101
Spółdzielcza Grupa Producentów Owoców „Nasz Sad”	102
OCTIM Wytwórnia Octu i Musztardy Sp. z o.o.	104
POLSKA RÓŻA Ernest Michalski Sp. z o.o.	104
PROVITUS Dąbrowscy, Malesa S. J.	105
PPUH Tłocznia Maurer, Krzysztof Maurer.	105
Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „Orzech” Sp. z o.o.	106
Unifreeze Sp. z o.o.	108
Grupa Producentów Warzyw Szklarniowych VEGAPOL Sp. z o.o.	109
FIRMA BRACIA URBANEK Andrzej i Jacek Urbanek Sp. J.	110
VICTORIA CYMES Sp. z o.o.	112
Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr.	112
Tłocznia Soków Owocowych VERO – Dariusz Kuna.	113

Wyrocy cukiernicze i ciastkarskie oraz pieczywo 115

ZPC J. Chylak.	117
Asprod Sp. z o.o.	118
Doti Spółka Jawna Manufaktura D.M. Mroczkowsy	119
Fabryka Cukierków Pszczółka Sp. z o.o.	119
P.W. „MAT” Marzena Tkaczuk	120

Piekarnia Familijna s.j. Elżbieta Kowalczyk, Witold Kowalczyk	121
Piekarnia Janusz Witaszczyk	121
Piekarnia Złoty Kłos Cz.P alonek, W.Brożek, Z.Palonek, R.Palonek Spółka Jawna	122
ZAKŁAD CUKIERNICZ O-PIEKARNICZY „IZA” IZABELA SZCZĘCH	123

Zioła, herbaty ziołowe i owocowe oraz przyprawy

Bifix Wojciech Piasecki Sp. J.	127
-------------------------------------	-----

Wyroby mieszane i przetworzone

Zakłady Spożywcze Bona Sp. z o.o.	131
FANEX Sp. z o.o.	133
C-BORG Company Sp. z o.o., S.K.A.	134
HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	135
JAWO Sp. z o.o.	136
Przedsiębiorstwo Handlowo-Ustugowe „MATEO” Stanisław Cabaj	138
Przedsiębiorstwo Wielobranżowe MAXTOP A. Malasiewicz, J. Maleta, R. Maleta Sp. J.	139
STOCZEK NATURA Sp. z o.o.	140
Kotaniec Sp. z o.o. Sp. k.	140

Wody i napoje bezalkoholowe

Wody Mineralne OSTROMECKO – Leszek Bokiej.	145
---	-----

Napoje alkoholowe

Browar AMBER Sp. z o.o., Sp. k.	149
Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie.	151
Ambra S.A.	151
Mazurskie Miody Bogdan Piasecki	152
VIN-KON S.A.	153

przepisy

Na słońce

Sałatka z Mozzarellą Mini – OSM Grodzisk Mazowiecki	158
Sałatka z kielkami słońca i serem pleśniowym LAZUR – SZGPR Lazur ..	158
Sałatka z rukolą i kiełbasą krakowską – Strawa Sp. z o.o.	159
Grzanki z pomidorami i boczkiem dojrzewającym – ZM Mościbrody Sp. z o.o. ..	160
Sałatka z salcesonem – Masarnia Władysławowo S. J.	160
Kiełbasa Podwawelska z kapustą na grill – ZM Pamso S.A.	161
Sałatka z ogórków kwaszonych – JAG-EXPORT S.C.	162

Majonez z oleju lnianego LINOLIA – Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich	162
Salatka z ogórków małosolnych – Gomar Pińczów Sp. z o.o., S. K.A.	163
Krucze precelki piwne – Browar Amber Sp. z o.o./S p. k.	164
Tatar – Przedsiębiorstwo Handlu Zagranicznego „Kasol” Janusz Antoni Kazberuk	164
Placki pszenne z brokułami i Kamiennogórkim Serem Pleśniowym – Browar Amber Sp. z o.o./S p. k.	165
Zupa chlebowa z Kozłakiem – Browar Amber Sp. z o.o./S p.k.	166
Tradycyjny polski rosół – Makarony Polskie S.A.	166
Zupa krem z pomidorów i papryki – Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie	167
Zupa krem ze szczawiu – FIRMA BRACIA URBANEK Andrzej i Jacek Urbanek Sp. J.	168
Krupnik Polski – Vitana Jerzy Płachta	168
Barszcz Wigilijny z sokiem Smaki Victorii – VICTORIA CYMES Sp. z o.o.	169
Polewka – Średzka Spółdzielnia Mleczarska Jana	170
Grillowane warzywa z serem pleśniowym Lazur Srebrzysty – Lazur Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych	170
Świąteczny żurek z boczkiem i kiełbaską – SOKOŁÓW S.A.	171
Jajka zapiekane pod Bułką Tartą Wrocławską – Mamut Polska S.A.	172
Jajecznica zapiekana na pomidorach – Kotaniec Sp. z o.o./S p. k.	172
Młoda kapusta zasmażana – Firma Produkcyjno-Handlowa AGI Sebastian Koncewicz	173
Uszka z mięsem zapiekane z brokułami pod serową pierzynką – Jawo Sp. z o.o. ...	174
Polędwiczki wieprzowe na gruszkach z serem Lazur Turkusowy – Lazur Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych	174
Boczek na musie jabłkowo-chrzanowym – SOKOŁÓW S.A.	175
Pierogi Wiejskie – P.P.U.H. WOSEBA Sp. z o.o.	176
Pierogi z Pasztetem Naturrino – SOKOŁÓW S.A.	176
Pierogi z ziemniakami, serem i miętą – Zamojskie Zakłady Zbożowe Sp. z o.o. ...	177
Kasza z twarogiem wiejskim ze Strzałkow a i karmelizowaną czerwoną cebulką – SM Udziałowców w Strzałkowie	178
Wypasione bułeczki z serem Gouda i ziołami – SM MLEKOVITA	178
Pyry z gzikami – SM KaMos	179
Kasza gryczana z grzybami leśnymi i indykiem – Vitana Jerzy Płachta	180
Kociołek warzywny z mięsem – Dawtona Sp. z o.o.	181
Naleśniki gryczano-cydrowe z glazurowanym w cydrze łośosiem – Ambra S.A. ...	182
Kasza jaglana z dynią – Vitana Jerzy Płachta	183

Makaron z przecierem pomidorowym – Gomar Pińczów Sp. z o.o., S. K.A. . . .	184
Makaron rurki z suszonymi pomidorami i soczystą piersią z kurczaka – WIPASZ S.A.	184
Warzywa na patelnię zapiekane z kurczakiem i serem – HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.	185
Sałatka z łososiem i octem jabłkowym – OCTIM Wytwórnia Octu i Musztardy Sp. z o.o.	186
Tatar ze śledzia – Z.P.O.W. Orzech Sp. z o.o.	186
Sałatka ze śledziem i ziemniakami – SemCo Sp. z o.o./S p. k.	187
Sałatka z wędzonym łososiem – SemCo Sp. z o.o./S p. k.	188
Łosoś smażony w marynacie miodowej – Suempol Sp. z o.o.	188
Błyskawiczne Top zraziki – OSM TOP-TOMYŚL	189
Dorsz na warzywach duszonych w mleku i maślan ym sosem – SM MLKOVITA. . .	190
Polędwiczki wieprzowe faszerowane serem smażonym wielkopolskim w sosie pieczarkowym– OSM TOP-TOMYŚL	191
Schab pieczony z powidłami – Firma Bracia Urbanek A. i J. Urbanek Sp.J	192
Necówka w cieście – SOKOŁÓW S.A.	192
Schab duszony z pieczarkami – SM MLEKOVITA	194
Kurczak z grzybami w ostrym sosie pomidorowym – Kutnowskie Zakłady Drobiarskie „EXDROB” S.A.	194
Uda z Kurczaka zagrodowego pieczone w ziołowej maślance z ziemniakami i serkiem wiejskim – Sedar S.A.	196
Medaliony z szynki z kremem brokułowym – SOKOŁÓW S.A.	196
Burgery z kurczakiem – WIPASZ S.A.	198
Schab faszerowany kaszą jęczmienną i grzybami – Vitana Jerzy Płacht	198
Aromatyczne słupki z piersi kurzej w panierce z sera smażonego – OSM TOP-TOMYŚL	199
Sos piwno-cebulowy – Browar Amber Sp. z o.o./Sp. k.	200
Na słodko	203
Gruszki zapiekane z serem kozim i miodem – Gospodarstwo Pasieczne Sądecki Bartnik Sp. z o.o.	204
Jabłkowe placuszki z nutą cynamonu i miodem lipowym – Pasięka PUCER Dariusz i Małgorzata Pucer.	204
Koktajl mleczno-czekoladowy – OSM Łowicz	205
Kisiel z soku jabłkowego – PPUH Tłoczni	206
Muslen na śniadanie – Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich w Poznaniu	206
Biszkoptowe markizy – Mamut Polska S.A.	207
Sernik z owocami – SM KaMos	208



Sernik na zimno z kozich serków – AGRO-DANMIS Gramowscy Sp. J.	209
Babeczki kakaowe z kefirem i o wocami – OSM Proszkownia Mleka w Krośniewicach	210
Ciasto na bazie soku jabłkowego – Activ Sp. z o.o.	210
Sernik – Średzka Spółdzielnia Mleczarska Jana	212
Sernik – OSM w Siedlcach	212
Sernik – Dominika Zakład Przetwórstwa Mleczarskiego DOMINIK Sp. z o.o. ...	213
Sernik Złota Rosa – OSM w Łobżenicy	214
Szarlotka z pianką – Grupa Producentów Owoców GALSTER Sp. z o.o.	215
Bułeczki Jaczkowickie – P.P.U.H. WOSEBA Sp. z o. o.	216
Waniliowe ciasto z konfiturą z płatków róży i z kruszonką – POLSKA RÓŻA Ernest Michalski Sp. z o.o.	217
Chałka – P.P.U.H. WOSEBA Sp. z o.o.	218
Babka piwna – Browar Amber Sp. z o.o./S p. k.	218

Napoje 221

Kawa z miodem pitnym – Spółdzielnia Pszczelarska Apis w Lublinie.	222
Grzaniec miodowy – Spółdzielnia Pszczelarska Apis w Lublinie	223
Gin z Tonikiem – Henkell & Co. Polska Sp. z o.o.	224
Drink na bazie wina śliwkowego – VIN KON S.A.	225
Cocktail Cydr Letni – AMBRA S.A.	226
Lubelski grzany Cydr – AMBRA S.A.	227





MIĘSO
i przetwory mięsne

Mięso i przetwory mięsne

- Kutnowskie Zakłady Drobiarskie „EXDROB” S.A.
- Zakład produkcyjny Z.M. „Jasiołka”
- Masarnia Władysławowo Sp. J. Roman Zawistowski, Andrzej Zawistowski, Barbara Zawistowska
- Zakład Mięсны Моścibrody Sp. z o.o.
- MRÓZ S.A.
- Przetwórstwo Mięсно-Wędliniarskie Jacek Podgórnjak
- PPUH Kowalczyk Henryk, Zakład Rozbioru Mięsa
- Zakłady Mięсны SKIBA S.A. Andrzej Skiba
- SEDAR S.A. – Grupa Drosed
- ROLDROB S.A.
- SuperDrob Zakłady Drobiarsko-Mięсны S.A.
- SOKOŁÓW S.A.
- STRAWA Sp. z o.o.
- Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięсного TAURUS Sp. z o.o.
- Zakłady Mięсны „VIANDO” Sp. z o.o. Sp. k.
- Zakłady Mięсны PAMSO S.A.
- Zakład Przetwórstwa Mięсного Mieczysław Witkowski Sp. z o.o.
- Zakład Drobiarski WIPASZ S.A.
- Zakłady Mięсны NOWAK Sp. J., Sp. k.

Kutnowskie Zakłady Drobiarskie „EXDROB” S.A.

99-300 Kutno, ul. Mickiewicza 108

tel. + 48 24 355 31 01, fax + 48 24 355 31 05

www.exdrob.pl, exdrob@exdrob.pl



Indyk w GALARECIE



Kiełbasa z gęsiną
PODSUSZANA



Zakład produkcyjny Z.M. „Jasiołka”

20-075 Lublin, ul. I Armii Wojska Polskiego 5/6E

zakład produkcyjny:

38-450 Dukła, ul. Nadbrzeżna 1

tel. +48 13 43 308 02, fax +48 13 49 277 71

www.jasiołka.com, jasiołka@interia.pl

Kiełbasa swojska
KRAJANA



Salceson DUKIELSKI



Masarnia Władysławowo Sp.J.
Roman Zawistowski, Andrzej Zawistowski,
Barbara Zawistowska

89-210 Łabiszyn, Władysławowo 8

tel. +48 52 3845 845

www.masarniazawistowski.pl, handel@podroby.pl



Kaszanka wiejska
POPULARNA

Kiełbasa
CHŁOPSKA



Kaszanka
BIAŁA



Pasztet
NOTECKI

Salceson
BIAŁY WŁOSKI



Zakład Mięсны Mościbrody Sp. z o.o.

08-112 Wiśniew, Mościbrody 53

tel. + 48 25 641 71 86, tel/fax + 48 25 641 72 23

www.mościbrody.pl

wsekreariat@moscibrody.pl, sekretariat@moscibrody.pl


MOŚCIBRODY



Salceson
SENATORSKI

Kiełbasa
z **SZYNKI**



Kaszanka
MOŚCIBRODZKA



Boczek
DOJRZEWAJĄCY



MRÓZ S.A.

63-810 Borek Wielkopolski, ul. Koźmińska 5a
tel. + 48 65 571 64 40, www.mroz.pl, aneta@mroz.pl



Kiełbasa pieczona
z CIEŁĘCINĄ



Kiełbasa biała
PARZONA

Przetwórstwo Mięso-Wędliniarskie Jacek Podgórniak

98-320 Osjaków, Felinów 8a
tel. +48 43 842 34 21, fax +48 43 842 34 17
www.masarnia.net.pl, masarnia@masarnia.net.pl



Kiełbasa firmowa
z FELINOWA



PPUH Kowalczyk Henryk Zakład Rozbioru Mięsa

42-262 Poczesna , Bargły ul. Śląska 95

tel. +48 34 327 45 13, +48 34 327 65 65

www.zmkowalczyk.pl, ppuh.hkowalczyk@wp.pl



Wołowina na steki ANTRYKOT

bez kości



Wołowina na steki ROSTBEF

bez kości



Wołowina na steki POŁĘDWICA

Zakłady Mięsne SKIBA S.A. Andrzej Skiba

89-600 Chojnice, ul. Derdowskiego 23

tel. +48 52 39 65 500, fax +48 52 39 65 601

www.zmskiba, skiba@zmskiba.pl



Paszтет
ze SZCZYPIORKIEM

SEDAR S.A. – Grupa Drosed

21-560 Międzyrzec Podlaski, ul. Radzyńska 3
www.zagrodowy.pl, www.sedar.com.pl, sedar@sedar.com.pl



Kurczak zagrodowy z PODLASIA

świeży, patroszony,
bez podrobów, klasa A



Filety z piersi KURCZAKÓW zagrodowych

świeże, klasa A



Podudzia KURCZAKÓW zagrodowych

świeże, klasa A



Nogi z KURCZAKÓW zagrodowych

świeże, klasa A



Skrzydła z KURCZAKÓW zagrodowych

świeże, klasa A



Uda z KURCZAKÓW zagrodowych

świeże, klasa A

Roldrob S.A.

97-200 Tomaszów Maz., ul. Warszawska 168/172

tel. +48 44 726 11 00, fax +48 44 726 11 24, tzd_sekretariat@drosed.com.pl



Młoda polska GĘŚ OWSIANA

świeża, klasa A

Pierś z młodej polskiej GĘSI OWSIANEJ

świeża, głęboko mrożona, klasa A



Noga z młodej polskiej GĘSI OWSIANEJ

świeża, głęboko mrożona, klasa A

SuperDrob Zakłady Drobiarsko-Mięsne S.A.

05-480 Karczew, ul. Armii Krajowej 80

tel. +48 22 77 90 600, sekretariat@superdrob.pl



SuperDrob



Wolnogotowany SUPERFILET z kurczaka

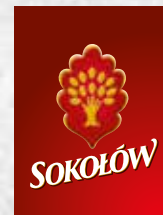
lekko maślany (Sous Vide)

SOKOŁÓW S.A.

08-300 Sokołów Podlaski, Aleja 550-lecia 1

tel. +48 25 640 82 00, fax +48 25 787 61 32

www.sokolow.pl, marketing@sokolow.pl



Boczek
WĘDZONY surowy

Kiełbasa
TRADYCYJNA Sokołowska



GOLD Kindziuk

plastry 100 g



Kiełbasa
NATURRINO



Kiełbasa
z PODLASKIEJ wędzarni



Boczek pieczony
NATURRINO

Necówka
NATURRINO



Schab pieczony
NATURRINO



Salceson
NATURRINO



Schab wędzony
NATURRINO



Szynka pieczona
NATURRINO



Szynka wędzona
NATURRINO

STRAWA Sp. z o.o.

05-152 Czosnów, Sady

tel. +48 22 785 08 50, fax +48 22 785 00 65

www.strawa.pl, biuro@strawa.pl



KRAKOWSKA
SUCHA
Ambient



KABANOSY
Ambient



KIEŁBASA
MYŚLIWSKA
Ambient

KIEŁBASA
JAŁOWCOWA
Ambient



**Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego
TAURUS Sp. z o.o.**

39-220 Pilzno, ul. Legionów 58
tel. +48 14 646 81 30, fax +48 14 646 81 99
www.stan-taurus.com.pl, biuro@stan-taurus.com.pl

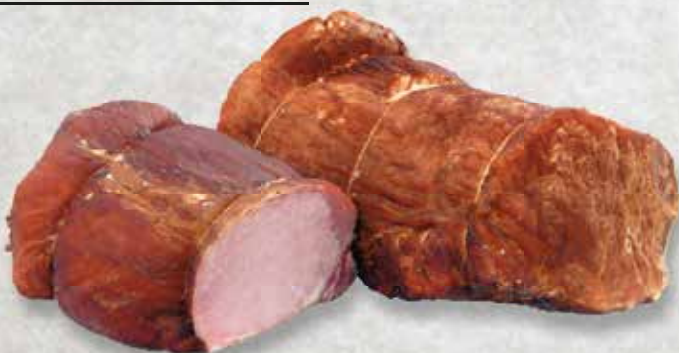


**Kiełbasa swojska drobiowo-wieprzowa
PILZNEŃSKA**

**Szynka swojska
PILZNEŃSKA**



**Połędwica swojska
PILZNEŃSKA**



**Kiełbasa swojska
PILZNEŃSKA**



Zakłady Mięsne „VIANDO” Sp. z o.o., Sp. k.

88-101 Inowrocław, Radojewice 54

tel./fax +48 52 567 59 69

viando@viando.pl



ŻYWIECKA extra

KRAKOWSKA sucha



FRANKFURTERKI

Zakłady Mięsne PAMSO S.A.

95-200 Pabianice, ul. Żwirki i Wigury 19

tel. +48 42 22 55 500, fax +48 42 22 55 501

www.pamso.pl, sekretariat@pamso.com.pl



Kiełbasa
PODWAWELSKA



Zakład Przetwórstwa Mięsnego Mieczysław Witkowski Sp. z o.o.

22-600 Tomaszów Lubelski, ul. Zamojska 46

tel. +48 84 664 20 84, fax +48 84 666 00 67

www.zpm-witkowski.pl, info@zpm-witkowski.pl



Kiełbasa SWOJSKA

Zakład Drobiarski WIPASZ S.A.

06-500 Mława, ul. Instalatorów 2

tel +48 23 654 06 50, fax +48 23 654 06 52

www.wipasz.pl



Kurczak brojler NASZ KURCZAK

bez podrobów
świeży, klasa A, VACUUM



Filet z piersi kurczaka NASZ KURCZAK

(połowa piersi)
świeży, klasa A



Udo z kurczaka NASZ KURCZAK

bez kości, bez skóry
świeży, klasa A

Zakłady Mięsne NOWAK Sp. J., Sp. k.

80-180 Gdańsk, Jankowo, ul. Sportowa 60

tel. + 48 58 692 28 20, fax. + 48 58 692 28 50

www.zmnowak.pl, sprzedaz@zmnowak.pl



Parówki cienkie NOWAKA



Parówkowa NOWAKA

Kiełbasa ZŁOTA







Mleko i przetwory mleczne

MLEKO I PRZETWORY MLECZNE:

- Lazur – Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych
- AGRO-DANMIS Gramowski Sp. j.
- Kujawska Spółdzielnia Mleczarska KESEM
- Spółdzielnia Mleczarska „KaMos”
- Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL
- Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska „Proszkownia Mleka” w Krośniewicach
- OSM w Czarnkowie
- OSM Garwolin
- OSM w Grodzisku Mazowieckim
- OSM w Kole
- OSM w Koninie
- OSM w Krasnymstawie
- OSM w Łowiczu
- OSM w Łobżenicy
- OSM w Międzyborzu
- OSM w Siedlcach
- OSM w Skierniewicach
- Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu
- Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chełmie
- Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie
- TOP s.c. H. Huszczak, B. Humerczyk, A. Humerczyk
- Średzka Spółdzielnia Mleczarska Jana
- Zakład Przetwórstwa Mleczarskiego DOMINIK Sp. z o.o.
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL

Lazur – Spółdzielczy Związek Grup Producentów Rolnych

63-460 Nowe Skalmierzyce, ul. Kaliska 44
tel. + 48 62 762 12 58, 62 762 12 59, fax. + 48 62 762 91
www.lazur.pl, lazut@lazur.pl, https://www.facebook.com/Lazur.ser/



Ser pleśniowy Lazur BŁĘKITNY



Ser pleśniowy Lazur ŻŁOCISTY



Ser pleśniowy LAZUR SREBRZYSTY w zalewie z suszonymi pomidorami

Ser pleśniowy Lazur SREBRZYSTY



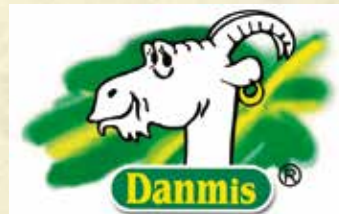
Ser pleśniowy Lazur TURKUSOWY

AGRO-DANMIS Gramowscy Sp. j.

64 - 834 Wyszyzny, Bukowiec 34

tel. + 48 67 28 44 652, fax + 48 67 28 44 651

www.danmis.com.pl, danmis@danmis.com.pl



Kozi Jogurty OWOCOWE

brzoskwinowy 125 g, truskawkowy 125 g, jagodowy 125 g



Kozi Jogurt NATURALNY

125 g



Serek kozi TERMIZOWANY

śmietankowy



Ser sałatkowy FESTINA

z mleka krowiego 250 g



Ser kozi twardy DOJRZEWAJĄCY

w plastrach 100 g



Mleko
kozie
UHT

0,5 litra



Ser twarogowy PEŁNOTŁUSTY



Twaróg kozi KANAPKOWY

150 g



Ser sałatkowy FESTKOZ

z mleka koziego 250 g



Kujawska Spółdzielnia Mleczarska KESEM

87-800 Włocławek, ul. Wysoka 15

tel. +48 54 236 00 61, fax +48 54 236 11 58

marketing@kesem.com.pl, <https://www.facebook.com/naszetwarogi/>



Kefir KUJAWSKI

400 g



Twaróg półtłusty KLINEK

w folii



Twaróg półtłusty KRAJANKA

w folii



Twaróg krajanka PÓŁTŁUSTY

250 g

Spółdzielnia Mleczarska „KaMos”

58-400 Kamienna Góra, ul. Towarowa 41

tel. \fax +48 75 744 23 21

www.kamos.pl, sekretariat@kamos.pl

http://www.facebook.com/kamiennogorskiserplesniowy/



Ser pleśniowy
KAMIENNOGÓRSKI



Twaróg sudecki
PÓŁTŁUSTY



Twaróg sudecki
CHUDY



Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL”

19-203 Grajewo, ul. Elewatorska 13

tel. +48 86 273 04 00, fax +48 86 272 37 31

www.mlekpole.com.pl



Masło Extra
ŁACIATE

100 g, 200 g, 200 g (osełka)

Spółdzielnia Mleczarska MLEKOVITA

18-200 Wysokie Mazowieckie, ul. Ludowa 122

tel. +48 86 275 82 14, fax +48 86 275 41 30

www.mlekovita.com.pl, sekretariat@mlekovita.com.pl



MLEKOVITA



Masło Extra OSEŁKA

82% tłuszczu
300 g, 500 g



Masło KLAROWANE

250 g, 500 g, 1 kg

Masło Extra POLSKIE

82% tłuszczu
10 g, 15 g, 100 g, 200 g



Polski Jogurt PITNY

jabłko - mięta, pomarańcza z melisą,
różowy grejpfrut z zieloną herbatą,
truskawkowy, wiśnia-żeńszeń,
kawa z guaraną, owoce leśne



Polskie mleko spożywcze PASTERYZOWANE

2%, 3,2% tłuszczu



Polski Jogurt z KAWAŁKAMI owoców

brzoskwinia z marakują, malina,
owoce leśne, truskawkowy, wiśnia



Ser EDAMSKI

plastry 150 g, kawałki 350 g



Ser MORSKI

plastry 150 g, 500 g
kawałki 350 g



Ser TYLŻYCKI

plastry 150 g, 1 kg



Ser GOUDA

plastry 150 g, 500 g, 1 kg
kawałki 350 g

Mleko WYPASIONE

o smaku truskawkowym,
waniliowe, czekoladowe
200 ml



Śmietanka WYPASIONA

12%, 18%, 30% tłuszczu, 330 ml

Mleko WYPASIONE

2%, 3,3% tłuszczu



Mleko zagęszczone WYPASIONE

200 g, 350 g

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska „Proszkownia Mleka” w Krośniewicach



99-340 Krośniewice, ul. Łęczycka 38

tel. +48 24 356 80 00, fax +48 24 356 80 02

www.osmkrosniewice.com.pl, mleczkros@wp.pl

https://www.facebook.com/osm.krosniewice

Kefir
ROBICO



Mleko
ZIMNE

2%, 3,2% tłuszczu

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Bochni



32-700 Bochnia, ul. Wygoda 147

tel. +48 14 611 30 23, fax +48 14 611 27 18

www.osm-bochnia.com.pl, sekretariat@osm-bochnia.com.pl

Masło Ekstra
BOCHEŃSKIE



Kefir

1,5% tłuszczu



Śmietana

18% tłuszczu



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie

64-700 Czarnków, ul. Kościuszki 105

tel. +48 67 255 28 11, fax +48 67 255 46 58

www.osmczarnkow.pl, sekretariat@osmczarnkow.pl



Deser ryżowy CZARUS

z malinami, truskawkami, brzoskwiniami, wiśniami
jabłkami, o smaku toffi i waniliowym

Serek

o smaku jabłkowo-bananowy,
waniliowym, brzoskwińowym,
malinowym, wiśniowy,
truskawkowym



Masło Extra

200g



Kaszka MANNA

z malinami, truskawkami
jagodami, wiśniami



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Garwolin

08-410 Wola Rębkowska, ul. Ogrodowa 17

tel. +48 25 682 22 61, fax +48 25 682 22 63

www.osmgarwolin.pl, osm@osmgarwolin.pl



Twaróg półtusty GARWOLIŃSKI

pergamin oraz próżnia



Masło Ekstra z GARWOLINA



Kefir naturalny GARWOLIŃSKI



Maślanka naturalna GARWOLIŃSKA

karton 1l



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Grodzisku Mazowieckim

05- 825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Traugutta 5

tel. +48 22 755 52 65, +48 22 755 51 66, fax. +48 22 755 62 77

www.osmgm.pl, handel@osmgm.pl



Mozzarella w ZALEWIE

125 g



Mozzarella MINI

125 g

Mozzarella

250 g



Kefir LIGHT

o smaku truskawkowym,
owoców leśnych

Kefir GRODZISKI

1,5%



Mozzarella WĘDZONA

220 g



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kole

62-600 Koło, ul. Towarowa 6

tel. +48 63 27 20 900, fax +48 63 26 28 700

www.osmkolo.pl, osm@osmkolo.pl



Masło
EKSTRA, OSEŁKOWE



Maślanka

wiejska naturalna,
owocowa

Ser twarogowy
GRODKOWSKI

pełnotłusty klinek



Mleko
ZSIADŁE

3% tłuszczu, 400 g



Śmietana
HOMOGENIZOWANA

18% tłuszczu, 250 g



Serek Wiejski
COTTAGE CHEESE



Śmietana

12%, 18% tłuszczu



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Koninie

62-510 Konin, ul. Poznańska 72

tel. +48 63 245 47 45, fax +48 63 242 23 57

sekretariat@osm.konin.pl

Rok zał. 1912



Twaróg PÓŁTŁUSTY

Masło

82% tłuszczu



Twaróg ŚMIETANKOWY



Twaróg CHUDY



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Krasnymstawie

22-300 Krasnystaw, ul. Borowa 4
tel. +48 82 576 28 61, fax +48 82 576 18 94
www.krasnystaw.eu



Jogurt NATURALNY



Śmietana

homogenizowana 12%, 18%



Jogurt JOGUŚ

truskawkowy, wiśniowy,
poziomkowy, brzoskwinowy,
jagodowy, waniliowy



Serek SERUŚ

waniliowy z jagodami,
waniliowy z truskawkami



Śmietana GOSPOSIA

termizowana 22%



Serek wiejski COTTAGE CHEESE



Zsiadłe MLEKO

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu

99-400 Łowicz, ul. Przemysłowa 3

tel. +48 46 830 36 00, +48 46 830 36 05, fax +48 46 837 43 48

mleczarnia.łowicz.pl, osm@mleczarnia.łowicz.pl



Mleko ŁOWICKIE UHT

2% (500 ml i 1 l), 0,5% (1 l)
1,5% (1 l), 3,2% (500 ml i 1 l)



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Łobżenicy

89-310 Łobżenica, ul. Wyrzyska 16

tel. +48 67 286 00 45, fax +48 67 286 08 91

www.osmlobzenica.pl



Masło
EKSTRA



Ser twarogowy
PÓLTŁUSTY

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Międzybórz

56-513 Międzybórz, ul. Wrocławska 17

tel. +48 62 785 60 05, fax +48 62 785 60 88

www.mleczarniamiedzyborz.pl, sekretariat@osm.miedzyborz.com.pl



Ser twarogowy CHUDY



Masło

TRADYCYJNE



Śmietana LUKSUSOWA

12%, 18% tłuszczu



Maślanka



Ser twarogowy PÓŁTŁUSTY



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Siedlcach

08-110 Siedlce, ul. Kazimierzowska 7

tel. +48 25 632 67 10,

www.osm.siedlce.pl, marketing@osm.siedlce.pl, osm@osm.siedlce.pl



Maślanka

naturalna, truskawkowa,
brzoskwiowa



Twaróg PÓŁTŁUSTY

klinek, kostka



Twaróg TŁUSTY

klinek, kostka



Twaróg CHUDY

klinek, kostka





Kefir



Twarożek naturalny
MLECZNA DAMA



Twaróg mielony
TŁUSTY

Śmietana
JOGURTOWA

10% tłuszczu



Twaróg tradycyjny
TŁUSTY

pergamin



Śmietanka
KREMOWA

30% tłuszczu



Wartości odżywcze	
Wartość energetyczna	4,100 kJ
Wartość energetyczna	970 kcal
Tłuszcz	10,0 g
z tego kwasie tłuszczowe	0,0 g
Białko	10,0 g
Węglowodory	0,0 g
Sól	0,0 g
Woda	80,0 g
Węgiel	0,0 g

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skierniewicach

96-100 Skierniewice, ul. Jana III Sobieskiego 83

tel. +48 46 834 34 00, fax +48 46 833 26 43,

www.osmskierniewice.pl, handel@osmskierniewice.pl



Mozzarella
WĘDZONA

230 g



Mozzarella

250 g



Mozzarella
w ZALEWIE

125 g



Mozzarella
KULKI w zalewie

100 g



Spółdzielnia Dostawców Mleka w Wieluniu

98-300 Wieluń, ul. Kolejowa 63

tel. +48 43 843 31 11 do 14, fax +48/ 43 843 42 61

www.sdmwiel.pl, sdmwiel@sdmwiel.pl



Masło Ekstra
z WIELUNIA



Masło Ekstra
OSEŁKOWE



Śmietana

12%, 18% tłuszczu



Twarożek kanapkowo-sernikowy
MÓJ ULUBIONY

Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chełmie

22-100 Chełm, ul. Chemiczna 4

tel. +48 82 565 40 93

www.smbieluch.pl, sekretariat@smbieluch.pl



Serek naturalny
BIELUCH



Twaróg półtłusty
BIELUCH



Jogurt naturalny
BIELUCH



Twarożek kanapkowo-sernikowy
BIELUCH



Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie

62-420 Strzałkowo, ul. Gen. Sikorskiego 28

tel. +48 63 2750 027, fax +48 63 2750 027 wew. 51

www.smu.com.pl



Twaróg wiejski
ze STRZAŁKOWA



Twaróg
ŚMIETANKOWY
ze Strzałkowa

Jogurt śmietankowy
WIEJSKI



TOP s.c. H. Huszczak, B. Humerczyk, A. Humerczyk

64-800 Chodzież, Rataje, Os. Dębowe 23

tel. +48 67 2821 435

www.topsery.pl, biuro@topsery.pl



Ser smażony
NATURALNY

200 g



Ser smażony
z KMINKIEM

200 g

Średzka Spółdzielnia Mleczarska Jana

63-000 Środa Wielkopolska, ul. Daszyńskiego 9

tel. +48 61 285 38 34

www.jana.com.pl, marketing@jana.com.pl



Jogurt naturalny
PROBIOTYCZNY



Kefir

naturalny,
truskawkowy



Masło EKSTRA

osełka wiejska

Masło EKSTRA

wiejskie



Twaróg ŚREDZKI

półtłusty ekstra



Twaróg sernikowy
EKSTRA



Śmietana

12% i 18% tłuszczu

Śmietanka
KREMOWA

pasteryzowana



Maślanka
ŚREDZKA



Twaróg
WĘDZONY

z papryką,
z pieprzem ziołowym
i czosnkiem



Zakład Przetwórstwa Mleczarskiego DOMINIK Sp. z o.o.

33-311 Wielogłowy, Dąbrowa 6A

tel./fax. +48 18 443 24 16

www.zpm-dominik.pl, marketing@zpm-dominik.pl



Jogurt NATURALNY



Twaróg ekologiczny ŁEMKOWYNA

Eko Jogurt naturalny ŁEMKOWYNA

Twaróg PÓŁTŁUSTY

Dominik, Łemkownyna (pergamin)

Twaróg PÓŁTŁUSTY

Póttusty, Smakosz, Łemkownyna
(próżnia)



Jogurt ŁEMKOWYNA

Śmietana SPOŻYWCZA

Naturalna, Łemkowska 18% tłuszczu



Eko Śmietana SPOŻYWCZA

Ekologiczna Łemkowska
18% tłuszczu

Kefir

Luksusowy
Łemkowska



Kefir ekologiczny ŁEMKOWYNA

Kwaśne Mleko
ŁEMKOWYNA



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL

64-300 Nowy Tomyśl, ul. Kolejowa 33

tel. +48 61 44 22 631, fax +48 61 44 22 630

www.toptomysl.pl, top.tomysl@post.pl

TOP TOMYŚL



Gzik
WIELKOPOLSKI

Twarożek ze szczypiorkiem



Gzik
WIELKOPOLSKI

Twarożek

Kefir



Masło Ekstra
WIELKOPOLSKIE




Ser smażony **WIELKOPOLSKI**







RYBY
owoce morza
i ich przetwory



Ryby, owoce morza i ich przetwory:

- Dega S.A.
- Suempol Sp. z o.o.

Dega S. A.

76-004 Sianów, Karnieszewice 5
tel. + 48 94 36 15 100, fax. + 48 94 36 15 105
www.dega.pl, info@dega.pl



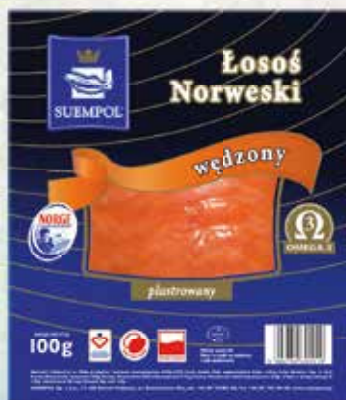
Ryba (śledź)
po GRECKU

Paprykarz
SZCZECIŃSKI



SUEMPOL Sp. z o.o.

17-100 Bielsk Podlaski, Białostocka 69 A
tel. + 48 85 730 60 24, fax. + 48 85 730 60 26
www.suempol.pl, biuro@suempol.pl



ŁOSOŚ NORWESKI
wędzony plastrowany



Jaja

i przetwory jajczarskie



Jaja i przetwory jajczarskie:

- Fermy Koźlakiewicz Sp. j.



Fermy KOŹLAKIEWICZ Sp. j.

06-521 Wiśniewo koło Mławy

tel. + 48 655 71 42, + 48 655 71 43

www.fermy.pl, ekoferma@ekoferma.pl



Jaja świeże, kurze konsumpcyjne kl. A

klasa wagowa S-małe, masa jednostkowa (netto): < 53 g



Jaja świeże, kurze konsumpcyjne kl. A

klasa wagowa
M-średnie,
masa jednostkowa
(netto):> 53 g do < 63 g



Jaja świeże, kurze konsumpcyjne kl. A

klasa wagowa
L-duże,
masa jednostkowa
(netto):> 63 g do < 73 g



Jaja świeże, kurze konsumpcyjne kl. A

klasa wagowa XL- b. duże, masa jednostkowa (netto): >73 g







Miody

MIODY:

- Spółdzielnia Pszczelarska APIS
- Gospodarstwo Pasieczne Czesław Trzciański
- Gospodarstwo Pasieczne SADECKI BARTNIK Sp z o.o.
- Pasieka PUCER Dariusz i Małgorzata Pucer



Spółdzielnia Pszczelarska APIS S. A.

20-471 Lublin, ul. Diamentowa 23

tel. + 48 81 744 20 05, fax. + 48 81 441 86 46

www.apis.pl, info@apis.pl



Miód pszczeli nektarowy
WIELOKWIATOWY
z polskich pasiek

GOSPODARSTWO PASIECZNE Czesław Trzciański

56-400 Oleśnica, Spalice, ul. Dębowa 17B

tel. +48 505 177 949, tel. +48 608 697 169

czeslawtrzc@o2.pl

Miód wrzósowy
z BORÓW
DOLNOŚLĄSKICH



Gospodarstwo Pasieczne SADECKI BARTNIK Sp z o.o.

33-331 Stróże 235

tel. + 48 18 445 18 82, fax. + 48 18 445 18 72

www.bartnik.pl, zamowienia@bartnik.pl



SADECKI
BARTNIK®



Miód pszczele spadziowy
SPADŹ IGLASTA

Miód pszczele
WIELOKWIATOWY NEKTAROWY



Miód pszczele
LIPOWY NEKTAROWY



Miód pszczele
GRY CZANY NEKTAROWY





Miód pszczele
AKACJOWY
NEKTAROWY

Pasieka PUCER Dariusz i Małgorzata Pucer

11-410 Barciany, Pastwiska 7
tel. + 48 508 381 243, + 48 508 381 244
www.pasiekapucer.pl, pasiekapucer@wp.pl



Miód nektarowy
GRYCZANY

Miód spadziowy
ze SPADZI IGLASTEJ

Miód rzepakowy
KREMOWANY z CYNAMONEM

Mazurski miód
AKACJOWY
z POZIOMKAMI

Miód nektarowy
WIELOKWIATOWY

Miód nektarowy
LIPOWY





Tłuszcze spożywcze



Tłuszcze spożywcze:

- Firma Produkcyjno-Handlowa „Agi” Sebastian Koncewicz
- SemCo SGNiP – Krystyna Just



Firma Produkcyjno-Handlowa AGI Sebastian Koncewicz

63-830 Pępowo, Krzekotowice
tel. + 48 65 573 64 78, fax. + 48 65 572 79 12
www.agi.com.pl, agi@agi.com.pl



Smalec WYBOROWY 180 g

wiejski ze skwarkami, babuni ze skwarkami, z cebulką ze skwarkami



Smalec WYBOROWY

200 g



SemCo SGNiP – Krystyna Just

64-500 Szamotuły k. Poznania, ul. Spacerowa 75, Śmitowo
tel./fax + 48 61 292 07 16, tel. + 48 501 556 466
www.semco.pl, biuro@semco.pl - info@semco.pl



Wielkopolski olej LNIANY

250 ml, 750 ml



*Przetwory zbożowe
strączkowe
i okopowe*



Przetwory zbożowe strączkowe i okopowe

- Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich
- Makarony Polskie S.A.
- MAMUT Polska S.A.
- P.P.U.H. WOSEBA Sp. z o. o.
- Młyny Szczepanki Sp. z o.o.
- Zamojskie Zakłady zbożowe Sp. z o.o.
- VITANA Jerzy Płachta



Instytut Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich

60-630 Poznań, ul. Wojska Polskiego 71b

tel. +48 61 84 55 800 (centrala); 61 8455 865 (sekretariat), fax +48 61 84 17 830

www.iwnirz.pl, sekretariat@iwnirz.pl



Kaszka Iniano-owsiana z odolejonych zmielonych brązowych nasion Inu i płatków owsianych błyskawicznych 300g

Kaszka Iniano-owsiana z odolejonych zmielonych złotych nasion Inu i płatków owsianych błyskawicznych 300g

MUSLEN żurawinowe musli z siemieniem Inianym 400g

Kaszka Iniana z odolejonych zmielonych brązowych nasion Inu bezglutenowa 300g



Olej Iniany niskolinolenowy LINOLIA

SIEMIE Iniane

Makarony Polskie S.A.

35-082 Rzeszów, ul Podkarpacka 15

tel. + 48 17 875 30 10, fax + 48 17 875 30 11

www.makarony.pl, biuro@makarony.pl

Makaron 2 jajeczny
**MAKARONY
POLSKIE**

kluseczki
z kurkumą



**Makarony
Polskie**

Makaron 5 jajeczny
**MAKARONY
POLSKIE**

kluseczki
z kurkumą

MAMUT Polska S.A.

54-424 Wrocław, ul. Muchoborska 3

tel. +48 71 370 91 31, tel. +48 71 370 91 00

www.mamut.pl, sekretariat@mamut.pl



Bułka Tarta WROCLAWSKA

Sucharki extra DELIKATESOWE



SUCHARKI bez dodatku cukrow



Groszek
PTYSIOWY



Biszkopki
BEZCUKROWE
Wrocławske

Biszkopki
WROCŁAWSKIE



Sucharki
z RODZYNKAMI



P.P.U.H. WOSEBA Sp. z o. o.

63-430 Odolanów, ul. Krotoszyńska 150

tel. +48 71 301 43 30, fax. +48 71 301 43 31

www.mlynjaczkowice.pl, mlyn@woseba.com.pl



Dolnośląska Mąka
LUKSUSOWA
typ 550

mąka pszenna



Dolnośląska Mąka
TORTOWA
typ 450

mąka pszenna



Dolnośląska Mąka
WROCŁAWSKA
typ 500

mąka pszenna



Dolnośląska Mąka
KRUPCZATKA
typ 500

mąka pszenna

Dolnośląska Mąka
POZNAŃSKA
typ 500

mąka pszenna

Dolnośląska Mąka
UNIWEERSALNA
typ 650

mąka pszenna

Młyny Szczepanki Sp. z o.o.

86-320 Łasin, Szczepanki 3

tel. +48 56 450 79 00, +48 56 450 79 02, fax +48 56 450 79 01

www.szczepanki.pl, sprzedaz@szczepanki.pl



MŁYNY SZCZEPANKI

Mąka pszenna ekstra
SZCZEPANKI
typ 400

Mąka pszenna luksusowa
SZCZEPANKI
typ 550

Mąka pszenna wrocławska
SZCZEPANKI
typ 500

Mąka pszenna tortowa
SZCZEPANKI
typ 450



Zamojskie Zakłady zbożowe Sp. z o.o.

22-400 Zamość, ul. Kilińskiego 77

tel. +48 84 639 36 33, fax +48 84 639 23 11

zzz.com.pl, marketing@zzz.com.pl



Mąka pszenna
ZAMOJSKA

typ 450

VITANA Jerzy Płachta Zakład Produkcyjny Kopernia nr 8

ul. Wiosenna 6, 28-400 Pinczów

www.vita-na.com.pl, office@vita-na.com.pl

Kasza JAGLANA

4X100 g



Kasza
JĘCZMIENNA
wiejsza średnia

4X100 g

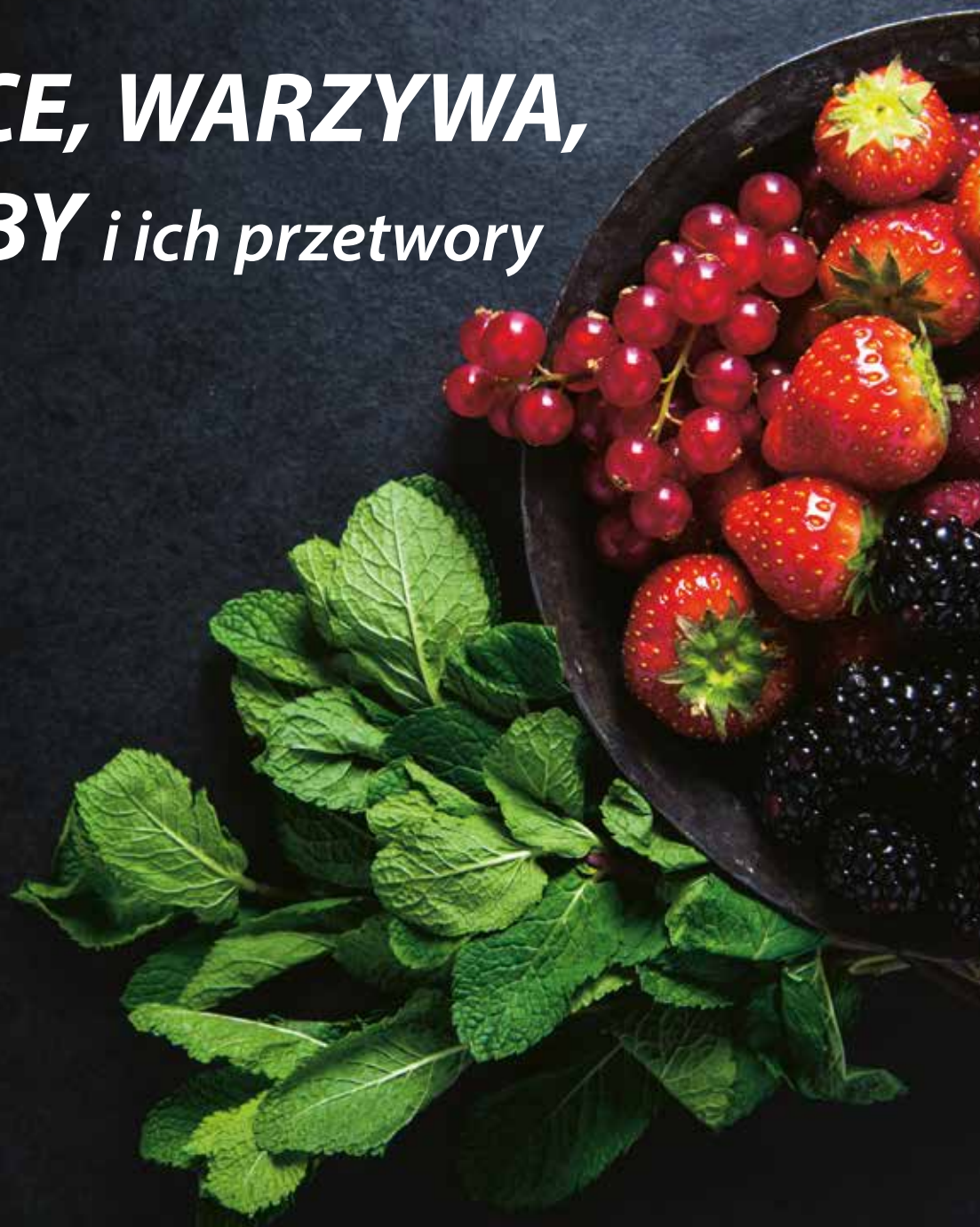


Kasza
GRYCZANA
prażona cała

4X100 g



**OWOCE, WARZYWA,
GRZYBY** *i ich przetwory*



Owoce, warzywa, grzyby i ich przetwory

- ACTIV Sp. z o.o.
- BIEGPOL Grupa Producentów Grzybów Sp. z o.o.
- AMKEZ FOOD Sp. z o.o.
- FIRMA EURO-TRADE Dominik Majchrzak
- Fruit Family Sp. z o.o.
- Grupa Producentów Owoców GALSTER Sp. z o.o.
- Dawtona Sp. z o.o.
- Gomar Pińczów Sp. z o.o. S.K.A.
- JAG-EXPORT S.C.
- La-Sad Sp. z o.o.
- Przedsiębiorstwo Handlu Zagranicznego KASOL Janusz, Antoni Kazberuk
- Lavendziarnia Stoki 6 Michał Sitek
- Lubawa Przetwórnia Owoców i Warzyw Robert Kowalkowski
- Spółdzielcza Grupa Producentów Owoców „Nasz Sad”
- OCTIM Wytwórnia Octu i Musztardy Sp. z o.o.
- POLSKA RÓŻA Ernest Michalski Sp. z o.o.
- PROVITUS Dąbrowscy, Malesa S. J.
- PPUH Tłocznia Maurer, Krzysztof Maurer
- Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „Orzech” Sp. z o.o.
- Unifreeze Sp. z o.o.
- Grupa Producentów Warzyw Szklarniowych VEGAPOL Sp. z o.o.
- FIRMA BRACIA URBANEK Andrzej i Jacek Urbanek Sp. J.
- VICTORIA CYMES Sp. z o.o.
- Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr
- Tłocznia Soków Owocowych VERO – Dariusz Kuna



ACTIV Sp. z o. o.

00-124 Warszawa, ul. Rondo ONZ 1 lok. XXI P

www.aktiv.com.pl



**Sok jabłkowy
ROYAL APPLE**

330 ml i 750 ml
+ aronia, + gruszka
+ marchewka, + czarna porzeczka
+ cytryna, + kiwi
+ buraczek, + truskawka



BIEGPOL

Grupa Producentów Grzybów Sp. z o.o.

Chorzemin 114, 64-200 Wolsztyn

tel. + 48 68 347 68 00, fax + 48 68 347 68 01

www.biegpol.pl, biegpol@biegpol.pl

biegpol

**Pieczarka
BRUNATNA**

świeża



**Pieczarka
BIAŁA**

świeża



AMKEZ FOOD Sp. z o.o.

97-524 Kobiele Wielkie, Hucisko Przybyszowskie 15

tel. +48 44 681 00 12, +48 506 919 048

www.amkez.com, info@amkez.com



A m k e z
f o o d



Jabłko
SUSZONE

bez skórki 100%

FIRMA EURO-TRADE Dominik Majchrzak

98-320 Osjaków, Chorzyna 20

tel.: +48 601 435 980, +48 691 810 110

www.wiejskiespecjaly.pl, biuro@wiejskiespecjaly.pl



Delikatesowe
OGÓRKI kwaszone



Pikle
OGÓRKOWE



FRUIT FAMILY Sp. z o.o.

05-622 Belsk Duży, ul. Koziętulskiego 17

Zakład produkcyjny:

05-622 Belsk Duży, Sadków Szlachecki 23

tel. +48 48 661 11 69

www.fruitfamily.eu, info@fruitfamily.eu, m.korbus@fruitfamily.eu



Jabłko
CORTLAND



Jabłko
LOBO



Grupa Producentów Owoców GALSTER Sp. z o.o.

86-014 Sicienko, Wierzchucice 31

tel. +48 602 254 594

biuro@galster.pl



Jabłko
GALA

Dawtona Sp. z o.o.

05-870 Błonie, ul. Bieniewicka 52

tel. +48 22 731 54 00

www.dawtona.pl, dawtona@dawtona.pl

Dawtona

Kukurydza konserwowa
GOLD



Kukurydza konserwowa
SŁODKA

Koncentrat
POMIDOROWY 30%



Pomidory
CAŁE



Sok
POMIDOROWY



Pomidory
KROJONE





Fasola konserwowa
BIAŁA

Fasola konserwowa
CZERWONA



Groszek konserwowy
ZIELONY



Burak
CZERWONY
wiórki

Buraczki
KONSERWOWE
plastry



Kapusta
CZERWONA
z jabłkiem



Ogórki konserwowe
LUKSUSOWE

Seler
WIÓRKI



Gomar Pińczów Sp. z o.o. S.K.A.

28-400 Pińczów, ul. Przemysłowa 6

tel. +48 41 378 58 00, fax +48 41 378 58 01

www.gomar.net.pl, gomar@gomar.net.pl



Sok jabłkowy MICHAS

100% z soku zagęszczonego
karton 200 ml



Nektar z ARONII z soku zagęszczonego

Powidła śliwkowe WĘGIERKOWE



Sok ze świeżych POMIDORÓW

100%



Ogórki kwaszone MAŁOSOLNE

Przecier pomidorowy POMIDORI



JAG-EXPORT S.C.

98-313 Konopnica, ul. Starowiejska 5

tel. +48 43 656 95 51, fax +48 43 656 95 50

www.jagexport.com, www.vitarol.pl, biuro@jagexport.com, biuro@vitarol.pl



Ogórki kwaszone
DOMOWE



La-Sad Sp. z o.o.

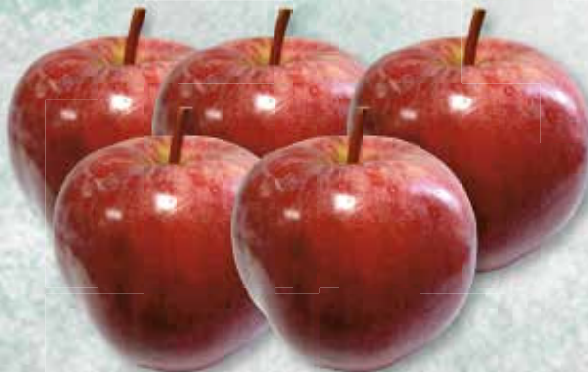
05-620 Błędów, Borzęcin 15

tel. +48 48 370 36 80

www.la-sad.pl, biuro@la-sad.pl



Jabłko
GALA



Przedsiębiorstwo Handlu Zagranicznego KASOL Janusz, Antoni Kazberuk

15-501 Białystok, ul. Baranowicka 119
tel. +48 85 740 80 80, fax + 48 85 740 80 88
www.kasol.com.pl, kasol@kasol.com.pl

leśne[®]
skarby

ROK ZAŁOŻENIA 1984



Owoce w SYROPIE

Wiśnie, Truskawki, Jeżyny,
Czerwone porzeczki, Czarne
porzeczki, Borówki
Żurawiny, Jagody, Maliny



Grzyby MARYNOWANE

Borowiki, Podgrzybki,
Rydze, Kurk, Maślaki, i
Opieńki

Borówka do MIĘS



Żurawina do MIĘS



Lavendziarnia Stoki 6 Michał Sitek

32-046 Minoga, Stoki 6

tel. +48 501 402 353

lavendziarniastoki6.michalsitek@wp.pl

Lavendziarnia
Stoki6



Syrop z kwiatów
LAWENDY

LUBAWA Przetwórnia Owoców i Warzyw Robert Kowalkowski

14-260 Lubawa, ul. Poznańska 8

tel. +48 896 453 108, fax +48 896 453 491

www.lubawa.com, info@lubawa.com, info@lubawa.com



Owocowy DŻEM

Wiśnia, Truskawka, Porzeczka

Powidła
ŚLIWKOWE



Spółdzielcza Grupa Producentów Owoców „Nasz Sad”

05-604 Jasieniec, Pabierowice 3A
tel. +48 48 664 14 83, fax +48 48 664 36 67
www.naszsad.pl, biuro@naszsad.pl



Borówka amerykańska
CHANDLER



Jabłko
BOSKOP



Jabłko
LOBO



Jabłko
ELISA



Jabłko
GOLDEN DELICIOUS



Jabłko
CORTLAND



Jabłko
GLOSTER



Jabłko
GALA



Jabłko
ALWA



Jabłko
SZAMPION



Jabłko
LIGOL



Jabłko
IDARED



Jabłko
JONAGORED



OCTIM Wytwórnia Octu i Musztardy Sp. z o.o.

11-015 Olsztynek, ul. Zielona 2

tel. +48 89 519 21 01 do 03

www.octim.com.pl, octim@octim.com.pl

OCTIM

OD 1965



Ocet
JABŁKOWY 6%

POLSKA RÓŻA Ernest Michalski Sp. z o.o.

02- 532 Warszawa, ul. Rakowiecka 36 lok 243

tel. +48 22 720 12 88

www.polskaroza.pl, biuro@polskaroza.pl



Konfitura
z PŁATKÓW RÓŻY

PROVITUS Dąbrowscy, Malesa Spółka Jawna

05-250 Radzymin, Weteranów 149

tel. +48 22 786 62 97, fax +48 22 786 66 21

www: www.provitus.com.pl, biuro@provitus.com.pl



Buraczkę
ZASMAŻANE

P.P.U.H. Tłocznia Maurer, Krzysztof Maurer

33-390 Łącko, Zarzecze 1

tel. +48 18 444 64 27, fax +48 18 444 41 28

www.maurer.com.pl, soki@maurer.com.pl



Sok
BIO gruszkowy



Sok
BIO jabłkowy

Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „Orzech” Sp. z o.o.

36-100 Kolbuszowa, ul. Rzeszowska 7
tel. +48 17 227 47 83 wew. 31, fax +48 17 227 47 83/84
www.orzech.com.pl, orzech@orzech.com.pl



Papryka
MARYNOWANA



Buraczki marynowane
PLASTRY



Kapusta kwaszona
w ZALEWIE



Ogórki
KONSERWOWE

Patisony
KONSERWOWE



Pieczarki
MARYNOWANE



Powidła
ŚLIWKOWE



SAŁATKI

Nadwiślicka z czerwonej kapusty z jabłkiem, warzywna Grecka, z patisonów, warzywna Królewska



SOS

Słodko-kwaśny, do spaghetti



Zasmażana
KAPUSTA biała



Zasmażane
BURACZKI



Zasmażana
KAPUSTA czerwona



Zasmażane
WARZYWA



Unifreeze Sp. z o.o.

87-320 Górzno, Miesiączkowo 110

tel. +48 56 498 88 00, fax +48 56 498 88 02

www.unifreeze.com.pl, unifreeze@unifreeze.com.pl



Fasolka cięta SZPARAGOWA

produkt głęboko mrożony

BROKUŁY

produkt głęboko mrożony



TRUSKAWKI

produkt głęboko mrożony



KALAFIOR

produkt głęboko mrożony

SZPINAK całe młode liście

produkt głęboko mrożony



Wiśnie bez PESTEK

produkt głęboko mrożony

Grupa Producentów Warzyw Szklarniowych VEGAPOL Sp. z o.o.

05-480 Karczew, Janów 50

tel. +48 22 780 78 50, +48 22 780 03 27, tel. kom. +48 608 208 201

www.vegapol.pl, info@vegapol.com.pl



POMIDOR Koktajlowy



POMIDOR Malinowy

Haiku gałązka, Tomimaru Muchoo



POMIDORY

Barteza, Endeavour gałązka,
Callanzo typ gronowy



FIRMA BRACIA URBANEK

Andrzej i Jacek Urbanek Sp. J.

90-400 Łowicz, ul. Katarzynów 59
tel. + 48 46 837 20 25, fax + 48 46 837 51 41
www.urbanek.com.pl, biuro@urbanek.com.pl



BURACZKI tarte z cebulą



Ogórki KWASZONE

ćwikła z CHRZANEM

Powidła ŚLIWKOWE DOMOWE



Przecier OGORKOWY

Pieczarki
MARYNOWANE



Ogórki
KONSERWOWE



Sałatka
KSIAZĘCA

Sałatka szwedzka
SŁODKA



Buraczki
domowe do
ZASMAŻANIA



Krajanka
OGÓRKOWA

VICTORIA CYMES Sp. z o.o.

78-600 Wałcz, ul. Kołobrzeska 43

tel. +48 67 258 00 91, fax +48 67 258 00 95

www.cymes.pl, reklama@cymes.pl



Naturalnie mętny sok SMAKI VICTORII

sok z pomarańczy, sok z jabłek, sok z jabłek i malin, sok z jabłek i żurawiny,
sok z czerwonych buraków



Świeży sok CYMES

sok jabłkowy, sok marchwiowy,
sok marchwiowy z selerem



Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr

95-061 Dmosin, Kałęczew 14

tel. +48 604 982 197

soki@wiatrowsad.pl



Wiatrowy Sad

Sok jabłkowy z KAŁĘCZEWA



Sok pomidorowy z KAŁĘCZEWA

Tłocznia Soków Owocowych VERO – Dariusz Kuna

Lubowidza 34, 95-061 Dmosin

tel. +48 512 69 33 44, +48 505 802 937

www.vero-soki.pl, sprzedaz@vero-soki.pl, biuro@vero-soki.pl



Veró
owoce górą!

SOK 100% z malin





WYROBY *cukiernicze
i ciastkarskie oraz pieczywo*



Wyroby cukiernicze i ciastkarskie oraz pieczywo

- ZPC J. Chylak
- Asprod Sp. z o.o.
- Doti Spółka Jawna Manufaktura
D.M. Mroczkowsy
- Fabryka Cukierków Pszczółka Sp. z o.o.
 - P.W. „MAT” Marzena Tkaczuk
 - Piekarnia Familijna s.j.
Elżbieta Kowalczyk, Witold Kowalczyk
 - Piekarnia Janusz Witaszczyk
- Piekarnia ZŁOTY KŁOS Cz.Palonek, W.Brożek,
Z.Palonek, R.Palonek Spółka Jawna
- ZAKŁAD CUKIERNICZO-PIEKARNICZY
„IZA” IZABELA SZCZĘCH



ZPC Janusz Chylak

96-200 Rawa Mazowiecka, ul. Tomaszowska 4

Zakład produkcyjny:

Wałowice 43, 96-200 Rawa Mazowiecka

tel./fax + 48 46 814 49 26, www.chylak.eu, chylak3@wp.pl



Ciastka kruche KROKUS

nadzienie o smaku wiśniowym



Ciastka kruche MAJA z CUKREM



Ciastka kruche DESEROWE

Asprod Sp. z o.o.

72-123 Kliniska Wielkie ul. Piastowska 46

tel. +48 91 460 24 00, fax +48 91 460 24 01

www.asprod.com.pl, info@asprod.com.pl



Chleb BABUNI

żytni



Chleb JAKUBOWY

żytni razowy



Chleb WRZESIŃSKI

mieszany pszenno-żytni



Chleb CHŁOPSKI

mieszany żytnio-pszenny

Chleb POMORSKI

mieszany pszenno-żytni



DOTI Sp. J. Manufaktura D.M. Mroczkowsy

55-080 Kąty Wrocławskie, Smolec, ul. Starowiejska 39

www.doti.pl, doti@doti.pl

Doti

OWOCE I ORZECHY
W CZEKOLADZIE



Wiśnie w czekoladzie
DESEROWEJ

Fabryka Cukierków Pszczółka Sp. z o.o.

20-270 Lublin, ul. Spiessa 7

tel. +48 81 46 32 349, fax +48 81 46 32 298

www.pszczolka.pl, lublin.pszczolka@fcpszczolka.pl


Pszczółka
od 1952



Karmelki nadziewane
JOGUSIE

o smakach: poziomkowym,
malinowym, cytrynowym
i brzoskwiniowym

P.W. „MAT” Marzena Tkaczuk

27-200 Starachowice, ul. Zgodna 4b

tel. +48 41 274 60 20, +48 509 020 641

www.matcukierki.pl



Śliwka w CZEKOLADZIE



Piekarnia Familijna Sp. J. Elżbieta Kowalczyk, Witold Kowalczyk

56-320 Krośnice, Kuźnica Czeszycka 11

tel. +48 71 384 56 13, fax +48 71 384 37 61, tel. kom. +48 603 139 392

sekretariat@piekarniafamilijna.pl



Chleb żytni
z KIEŁKAMI ŻYTNIMI



Chleb żytni
ze SŁONECZNIKIEM



Piekarnia Janusz Witaszczyk

05-822, Milanówek, ul. Dworcowa 1

tel. +48 22 755 82 60, fax + 48 22 758 33 60

www.piekarniajw.pl, biuro@piekarniajw.pl

Piekarnia  Cukiernia

Chleb mieszany
RAZOWY



**Piekarnia ZŁOTY KŁOS Cz.Palonek, W.Brożek,
Z.Palonek, R.Palonek Spółka Jawna**

32-410 Dobczyce, ul.Jagiellońska 33A

tel. +48 12 271 32 62, fax. +48 12 271 02 20

www.zlotyklos.com.pl, zlotyklos@poczta.onet.pl


Złoty Kłos
Piekarnia - Cukiernia

Chleb orkiszowy MIESZANY



Chleb szefa
MIESZANY



Chleb chłopski
MIESZANY



ZAKŁAD CUKIERNICZO-PIEKARNICZY „IZA” IZABELA SZCZĘCH

35-011 Rzeszów, ul. Pułaskiego 1

tel./fax +48 17 853 85 88

zpc-iza@wp.pl

CUKIERNIA PIEKARNIA



Rzeszów, ul. Pułaskiego 1
tel. 17 853 85 88

Chleb żytni
SĘDZIOWSKI





ZIOŁA



*herbaty ziołowe i owocowe
oraz przyprawy*

**Ziota, herbaty ziołowe
i owocowe oraz przyprawy**

- Bifix Wojciech Piasecki Sp. J.



Bifix Wojciech Piasecki Sp. J.

Górki Małe, ul.Dworska 33, 95-080Tuszyn

tel. + 48 42 614 40 58, fax + 48 42 614 41 20

www.biofix.pl, marketing@bifix.pl



Zielona herbata oryginalna
HERBATA LIŚCIASTA



BIFIX MIĘTA
herbatka ziołowa ekspresowa



BIFIX MELISA
herbatka ziołowa
EXPRESOWA



A top-down view of a rustic wooden surface. In the center is a small, shallow, yellowish-orange ceramic bowl filled with a thick, smooth, yellowish mustard. To the right, a wooden spoon is filled with small, round, light-brown mustard seeds. Scattered around the bowl and spoon are many more of these seeds. In the upper right corner, there are fresh green herbs, possibly thyme, with small leaves and thin stems. The wood grain of the surface is clearly visible, showing a mix of light and dark brown tones.

**Wyroby mieszane
i przetworzone na bazie ww.**



Wyroby mieszane i przetworzone na bazie ww.

- Zakłady Spożywcze BONA Sp. z o.o.
- FANEX Sp. z o.o
- C-BORG Company Sp. z o.o., S.K.A.
- HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.
- JAWO Sp. z o.o.
- Przedsiębiorstwo Handlowo-Uługowe
„MATEO” Stanisław Cabaj
- Przedsiębiorstwo Wielobranżowe MAXTOP
A. Malasiewicz, J. Maleta, R. Maleta Sp. J.
- STOCZEK NATURA Sp. z o.o.
- Kotaniec Sp. z o.o. Sp. k.

Zakłady Spożywcze BONA Sp. z o.o

18 – 400 Łomża, ul. Fabryczna 9A

tel./fax. + 48 85 662 36 06, www.bonavita.com.pl, bona@bonavita.com.pl



Majonez DELIKATESOWY
BONA



Majonez
PIKANTNY BONA



Majonez LEKKI BONA



Sos CZOSNKOWY BONA

Sos
TATARSKI BONA



Sos
HAMBURGEROWY BONA



Krem o smaku
CHRZANOWYM BONA

Musztarda
SAREPSKA BONA



Sos
CZOSNEK
NIEDŹWIEDZI
BONA



Musztarda
KREMSKA BONA



Musztarda
CHRZANOWA
BONA



Musztarda
STOŁOWA
BONA

Sos do
KEBAB-GYROS
BONA



Musztarda
ZBÓJNICKA
BONA



FANEX Sp. z o.o

05 - 870 Błonie, Radonice 5A

tel. + 48 22 471 04 44, fax + 48 22 725 30 94

biuro@fanex.pl



KETCHUP nr 7



sos GYROS



sos MEKSYKAŃSKI



sos duński
REMOULADA



SOS SALSA MEXICANA





sos pikantny
z SAMBALEM

SOS
TYSIĄC WYSP



C-BORG Company Sp. z o.o., S.K.A.

59-400 Jawor, ul. Myśluborska 16

Gulasz wołowy z kaszą gryczaną C-BORG FOOD

Gotowe danie
samopodgrzewające się



Kurczak z warzywami w ryżu C-BORG FOOD

Gotowe danie
samopodgrzewające się



= C-BORG =



Gulasz wieprzowy z kaszą gryczaną i grzybami C-BORG FOOD

Gotowe danie
samopodgrzewające się

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.

37-300 Leżajsk, ul. Fabryczna 2
tel. +48 17 240 42 00, fax +48 17 242 82 37
www.poltino.pl, marketing@hortino.com.pl

Warzywa na patelnię
z przyprawą rzymską
POLTINO



Warzywa na patelnię
z przyprawą staropolską
POLTINO

Warzywa na patelnię
z przyprawą paryską
POLTINO



Zupa brokułowa
z kaszą
POLTINO

Zupa grzybowa
z makaronem
POLTINO

JAWO Sp. z o.o.

42-216 Częstochowa, ul. Równoległa 88/98

tel. +48 34 363 14 28, faks +48 34 366 38 60

www.jawo.pl, firma@jawo.pl



KARTACZE z mięsem

Produkt głęboko mrożony



KOPYTKA ziemniaczane

Produkt głęboko mrożony



KLUSKI śląskie z dziurką, śląskie z mięsem, leniwe z serem

Produkt głęboko mrożony

KNEDLE ze śliwkami, z truskawkami

Produkt głęboko mrożony





PIEROGI

ruskie, z jagodami, z serem,
z mięsem, z kapustą i grzybami

Produkt głęboko mrożony



USZKA

z pieczarkami, z mięsem

Produkt głęboko mrożony



PYZY

ziemniaczane, z mięsem

Produkt głęboko mrożony

Przedsiębiorstwo Handlowo-Uługowe
MATEO Stanisław Cabaj

39-200 Dębica, ul. Metalowców 33
tel. +48 14 681 53 01



KARTACZE
z mięsem

900 g

PIEROGI
ruskie

900 g



PIEROGI
ze szpinakiem,
z kapustą i grzybami

450 g



Przedsiębiorstwo Wielobranżowe MAXTOP
A. Malasiewicz, J. Maleta, R. Maleta Spółka Jawna

41-260 Sławków, ul. Fabryczna 10
tel. +48 32 293 17 66, tel./fax +48 32 293 17 15
www.maxtop.pl, kontakt@maxtop.pl



PIZZA GUSTAVO
4 sery

głęboko mrożona, 335 g



PIZZA GUSTAVO
z salami

głęboko mrożona, 380 g



ZAPIEKANKA
z pieczarkami

głęboko mrożona, 150 g, 195g



STOCZEK NATURA Sp. z o.o.

21-450 Stoczek Łukowski, ul. Dwernickiego 5
tel. +48 25 797 01 97, +48 25 797 01 98, fax +48 25 797 01 70
www.stoczek.com.pl, firma@stoczek.com.pl, sekretariat@stoczek.com.pl



GOŁĄBK w sosie pomidorowym



FLAKI po Zamojsku



Kotaniec Sp. z o.o. Sp. k.

26-420 Jankowice, Jankowice 43
tel. +48 674 41 18, +48 674 49 00, fax +48 674 49 02
www.folwark.com.pl, bok@folwark.com.pl
www.facebook.com/folwark.sosy/



SOS CZOSNKOWY łagodny sos majonezowy z dodatkiem czosnku





Wody i napoje

BEZALKOHOLOWE



Wody i napoje bezalkoholowe

- Wody Mineralne OSTROMECKO – Leszek Bokiej



Wody Mineralne OSTROMECKO

- Leszek Bokiej

86-070 Dabrowa Chełmińska, ul. Zdrojowa 3 Ostromecko

tel. +48 52 381 78 00, fax +48 52 381 78 01

www.wodymineralne.pl, sprzedaz@wodymineralne.pl



Naturalna Woda Mineralna
OSTROMECKO

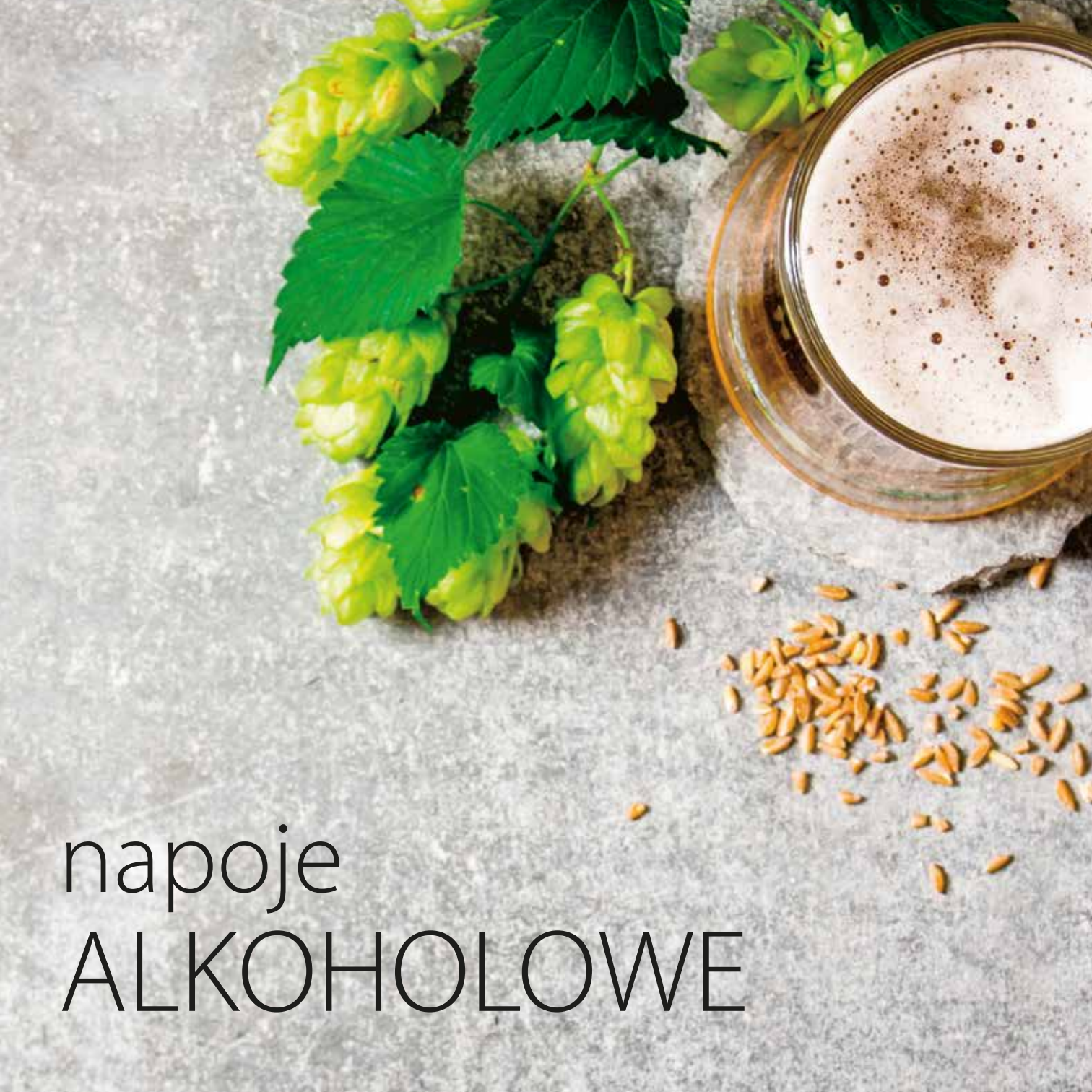
gazowana

Naturalna Woda Mineralna
OSTROMECKO

niegazowana







napoje
ALKOHOLOWE

Napoje alkoholowe:

- Browar AMBER Sp. z o.o., Sp. k.
- Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie
 - Ambra S.A.
- Mazurskie Miody Bogdan Piasecki
 - VIN-KON S.A.



Browar AMBER Sp. z o.o., Sp. k.

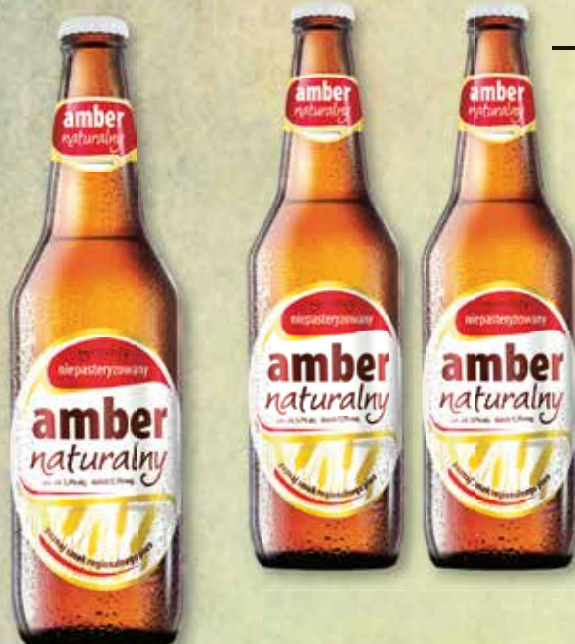
83-050 Kolbudy, Bielkówko, ul. Gregorkiewicza 1

tel. + 48 58 682 66 21, fax + 48 58 682 61 50

www.browar-amber.pl, sekretariat@browar-amber.pl



AMBER naturalny



Piwo ŻYWE

Grand Imperial PORTER



Piwo ŻŁOTE LWY



Piwo KOŹLAK



Piwo PSZENICZNIK



Piwo JOHANNES

Spółdzielnia Pszczelarska APIS w Lublinie

20-471 Lublin, ul. Diamentowa 23

tel. +48 81 744 20 05, +48 81 744 29 42, fax +48 81 441 86 46, 744 29 62

www.apis.pl, info@apis.pl



Miód pitny trójniak
STAROPOLSKI TRADYCYJNY

Ambra S.A.

02-819 Warszawa, ul. Puławska 336

tel. +48 22 566 33 00, fax +48 22 566 33 03

www: www.ambra.com.pl, marketing@ambra.com.pl



A M B R A

THE SPIRIT OF WINE



Cydr LUBELSKI
klasyczny

Mazurskie Miody Bogdan Piasecki

11-034 Stawiguda, Tomaszkowo 47

tel. +48 89 513 64 34, fax +48 89 513 64 34

www: www.mazurskiemiody.pl



Miód Pitny Półtorak PIASECKI



Miód Pitny Dwójniak WARMIŃSKI



Miód Pitny Trójniak MAZURSKI



PIASECKI Plum Miodówka Śliwkowa



VIN-KON S.A.

62-500 Konin, ul. Dąbrowskiego 35

tel. +48 63 2464 137, fax +48 63 242 93 73

www.vinkon.com.pl



Potęga Tradycji



JARZĘBINA
wino owocowe,
czerwone, półsłodkie



Wino ARONIOWE
wino owocowe,
czerwone, półsłodkie



Wino WIŚNIOWE
wino owocowe,
czerwone, słodkie

Wino ŚLIWKOWE
wino owocowe, słodkie



Wino
z CZARNEJ PORZECZKI
wino owocowe,
czerwone, półsłodkie



Wino
z CZARNEGO BZU
wino owocowe,
czerwone, półwytrawne



SŁOWIAŃSKI
Jabłecznik



na SŁONO





SAŁATKA z Mozzarellą Mini

OSM Grodzisk Mazowiecki

Składniki:

1 kubeczek Mozzarelli Mini OSM w Grodzisku Maz.

250g pomidorków koktajlowych

1 łyżka octu balsamicznego

Bazyli (świeża)

Rukola

Oliwa

Sól morska, pieprz kolorowy

Sposób przygotowania:

Pomidory przekroić na pół i ułożyć na talerzu, Mozzarellę Mini OSM w Grodzisku Mazowieckim odsączyć z zalewy i wyłożyć na talerz, posypać listkami bazylii.

Całość polać oliwą i octem balsamicznym, udekorować rukolą i doprawić kolorowym pieprzem i solą morską.

SAŁATKA z kiełkami słonecznika i serem pleśniowym LAZUR

SZGPR Lazur

Składniki:

100 g sera pleśniowego

Lazur Srebrzysty

w zalewie z suszonymi

pomidorami

50 g rukoli

50 g kiełków słonecznika

10-12 pomidorków koktajlowych

Sposób przygotowania:

Rukolę, kiełki słonecznika, pomidorki umyć i osuszyć. Pomidorki przekroić na połówki. Na talerze wyłożyć rukolę i kiełki. Dodać pomidorki. Kostki sera Lazur Srebrzysty wyjąć z zalewy, rozłożyć na całości. Polać zalewą z suszonymi pomidorami.



SAŁATKA z rukolą i kiełbasą krakowską

Strawa Sp. z o.o.

Składniki:

- 100 g *kiełbasy krakowskiej suchej Strawa*
- 250 g rukoli • 150 g suszonych pomidorów
- 15 g twardego, startego sera dojrzewającego
- 1 mała czerwona cebula • 1/2 czerwonej papryki
- 20 g prażonych nasion słonecznika

Sos:

- 2 łyżki oliwy • 1 łyżka octu winnego
- szczypta soli • świeżo zmielony pieprz

Sposób przygotowania:

Do naczynia wrzucamy umytą rukolę, dodajemy cienkie plastry krakowskiej suchej Strawa, pokrojoną w kostkę paprykę i cebulę. Mieszamy składniki sosu, polewamy przygotowaną sałatkę, dekorujemy nasionami słonecznika i tartym serem.





GRZANKI **z pomidorami** **i boczkiem dojrzewającym**

ZM Mościbrody Sp. z o.o.

Składniki:

- 1 świeży chleb lub długa bułka
- 2-3 pomidory
- kilka plasterków boczku dojrzewającego Zakładów Mięsnych Mościbrody
- 1 ząbek czosnku
- 1 cytryna
- 1 cebula
- garść świeżej bazylii
- 3 łyżki oliwy
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

Pieczyno pokroić na kawałki. Obrać czosnek. Do miseczki wlać oliwę i wcisnąć do niej ząbek czosnku. Składniki wymieszać ze sobą i pozostawić na 15-20 minut. Następnie każdą kromkę smarować mieszanką oliwy i czosnku.

Układać na blaszce i wstawić do piekarnika rozgrzanego wcześniej do temperatury 200°C na ok 15 minut.

Umyte pomidory pokroić w niewielką kosteczkę. Listki świeżej bazylii drobno posiekać i dodać do pokrojonych pomidorów. Dodać pół pokrojonej cebulki. Dodać odrobinę oliwy, sól, pieprz i wszystko razem wymieszać. Tak przygotowane pomidory nakładać na przypieczone pieczywo. Na koniec dodać boczek dojrzewający, który można posiekać na drobne płatki i przyprószyć nimi grzanki z pomidorami, albo zawinąć całe plasterki w rulon i nimi ozdobić chleb.

SAŁATKA **z salcesonem**

Masarnia Władysławowo S. J.

Składniki:

- 40 dag Salcesonu Białego Włoskiego Masarnia Władysławowo
- 1 marchew
- 1 ziemniak
- 1/2 czerwonej papryki
- 3/4 szklanki kukurydzy konserwowej
- 2 łydgi selera naciowego
- 3 łyżki majonezu
- chrzan tarty do smaku
- szczypta soli
- sok z cytryny do skropienia selera

Sposób przygotowania:

Marchew i ziemniaka obrać, umyć, pokroić w drobną kostkę, ugotować na parze około 20 minut, przestudzić. Seler pokroić



w drobną kostkę, posypać niewielką ilością soli, polać sokiem z cytryny, chwilę pozostawić by puścił sok. Paprykę pokroić w drobną kostkę. Warzywa przełożyć do miski, dodać odsączoną z zalewy kukurydzę, lekko odcisnięty seler, pokrojony w kostkę salceson. Doprawić do smaku chrzanem, dodać majonez i całość delikatnie wymieszać. Wyłożyć na półmisek, ozdobić według uznania.

Kiełbasa Podwawelska z kapustą na grill

ZM Pamso S.A.

Składniki:

**• 4 kiełbasy podwawelskie Pamso • 4 liście kapusty
włoskiej • musztarda • sól • pieprz**

Sposób przygotowania:

Kapustę posolić. Kiełbasę posmarować musztardą, owinąć w liście kapusty, następnie owinąć w folię aluminiową i ułożyć na grillu.





SAŁATKA z ogórków kwaszonych

JAG-EXPORT S.C.

Składniki:

- *4-5 ogórków kwaszonych domowych VITAROL*
- *3 pomidory* • *1 cebula* • *1 pęczek szczypiorku*
- *2 łyżki oliwy z oliwek* • *Sól* • *pieprz mielony*
- *odrobina cukru*

Sposób przygotowania:

Ogórki kwaszone i pomidory kroimy w kostkę. Cebulę obieramy, kroimy w cienkie półpiórka, przekładamy na sito i przelewamy wrzącą wodą, po czym odsączamy. Szczypiorek należy opłukać, osuszyć i posiekać. Wszystkie składniki połączyć, dodać oliwę oraz doprawić do smaku pieprzem, solą i cukrem. Podawać schłodzoną, jako dodatek do mięs.

Majonez z oleju lnianego LINOLIA

**Instytut Włókien Naturalnych
i Roślin Zielarskich**

Składniki:

4 żółtka jaj

*250 ml Oleju lnianego Linolia
Instytutu Włókien Naturalnych
i Roślin Zielarskich*

1 łyżka soku z cytryny

Sól, pieprz, cukier

Sposób przygotowania:

Jajka umyć i sparzyć. Żółtka należy oddzielić od białek, umieścić w misce i ucierać do uzyskania puszystej masy. Następnie cienką stróżką dolewać olej lniany, aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Do smaku dodać sok z cytryny, sól i pieprz oraz cukier. Całość wymieszać razem.

Tak przygotowany majonez odstawić do lodówki, aby nabrał smaku.

Przepis pozwoli na przygotowanie ok. 300 ml majonezu, który idealnie nadaje się do przygotowywania sałatek i sosów.

SAŁATKA z ogórków małosolnych

Gomar Pińczów Sp. z o.o., S.K.A.

Składniki:

*6 młodych ziemniaków • 5 ogórków małosolnych
firmy Gomar Pińczów • 2 pomidory • 1/2 pęczka
koperku • 2 łyżki majonezu • 1 łyżka śmietany
• 1 łyżeczka musztardy • 1 ząbek czosnku • sól, pieprz*

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać i ugotować w lekko osolonej wodzie, ostudzić. Ogórki i ziemniaki pokroić w kostkę. Pomidory sparzyć obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Koperek drobno posiekać, czosnek przecisnąć przez praskę. Wszystkie składniki wymieszać i doprawić. Odstawić do lodówki na 1-2 godziny aby składniki się przegryzły a sałatka dobrze schłodziła.





Kruche PRECELKI PIWNE

Browar Amber
Sp. z o.o./Sp. k.

Składniki:

500 g mąki pszennej

1/2 szklanki piwa Żywe Browar Amber

200 g masła

100 g żółtego sera

3 żółtka jaj kurzych

4 łyżki kminku lub grubej soli

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać przez sito, posiekać z masłem, dodać starty drobno ser, żółtka i piwo. Zagnieść ciasto, odstawić do lodówki na pół godziny. Schłodzone ciasto rozwałkować, pociąć na paski o wymiarach 15 cm na 1,5 cm. Posypać sezamem, skręcić w świderki. Ułożyć na blasze. Piec przez około 20 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C. Podawać z sosami serowymi lub ziołowymi.

TATAR

**Przedsiębiorstwo Handlu
Zagranicznego „Kasol”
Janusz Antoni Kazberuk**

Składniki:

- *120 g mięsa wołowego posiekanego
lub grubo zmielonego* • *1 cebula*
- *Borowiki marynowane KASOL*
- *Sól* • *Pieprz do smaku* • *Olej*

Sposób przygotowania:

Mięso wraz z przyprawami i olejem wymieszać dokładnie, ułożyć na talerzu. Obok ułożyć pokrojone w kostkę: cebulkę, borowiki i ogórek kiszony.

Oddzielnie można podać żółtko jajka.





PLACKI PSZENNE z brokułami i Kamiennogórkim Serem Pleśniowym

Browar Amber
Sp. z o.o./Sp. k.

Składniki:

• dwa dojrzałe pomidory • 200 g brokuła • 1 cebula biała • 165 g *Kamiennogórkiego Sera Pleśniowego KaMos* • 2 placki pszenne typu tortilla • kolendra świeża do dekoracji • kminek • sól • pieprz

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki kroimy w centymetrową kostkę następnie mieszamy razem doprawiamy solą pieprzem oraz kminkiem. Gotowy farsz nakładamy na placek pszenny, zwijamy podobnie jak naleśnik.

Gotowe danie pieczemy w piekarniku 10 do 12 minut w temperaturze 170°C.

Podajemy posypując danie świeżo posiekaną kolendrą.





ZUPA CHLEBOWA z Koźlakiem

Browar Amber Sp. z o.o./Sp.k.

Składniki:

- *1/2 l piwa Koźlak Browar Amber* • *3/4 l bulionu drobiowego* • *1/2 szklanki kwaśnej śmietany*
- *4 kromki ciemnego pieczywa* • *2 łyżki cukru*
- *1/2 cytryny* • *odrobina startej gałki muszkatołowej i mielonego cynamonu*

Sposób przygotowania:

Bulion zagotować z dodatkiem skórki otartej z połówki cytryny, cukru i przypraw korzennych. Wlać piwo, ogrzewać na słabym ogniu przez 10-15 minut. Do wazy włożyć wysuszone lub lekko podrumienione kromki chleba. Zalać zupą. Śmietanę podawać oddzielnie.

Tradycyjny POLSKI ROSÓŁ

Makarony Polskie S.A.

Składniki:

- *1 opakowanie kluseczek Makarony Polskie* • *3 1/2 litra wody* • *300g mięsa wołowego* • *300g mięsa z wiejskiej kury (ewentualnie kilka skrzydełek lub porcja rosółowa)* • *2 marchewki* • *1 pietruszka*
- *kawałek selera* • *1 mały por*
- *1 cebula z łupinką (dla uzyskania koloru)* • *3 liście laurowe* • *5 ziarenek ziela angielskiego* • *1 duży lub kilka małych suszonych grzybków* • *sól* • *pieprz*

Sposób przygotowania:

Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu. Mięso myjemy i wkładamy do garnka z wodą. Kiedy zacznie się gotować i na powierzchni pojawi się tzw. szumowina, zbieramy ją małym sitkiem. Następnie do garnka wrzucamy wszystkie wcześniej obrane i umyte warzywa, grzybki i przyprawy. Cebulkę przypiekamy na gazie, wrzucamy do wywaru i gotujemy minimum trzy godziny na małym ogniu. Żeby rosół był klarowny, po ugotowaniu przelewamy go przez gęste sitko. Podajemy z makaronem kluseczki, plasterkami marchwi i natką pietruszki.

ZUPA KREM z pomidorów i papryki

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Krasnymstawie

Składniki:

- 6 szt. papryki czerwonej • 1 kg słodkich pomidorów
- 1/4 szklanki oliwy • 1 szklanka śmietany OSM Krasnystaw 18%
- 1 1/2 l bulionu warzywnego
- 1 mały seler naciowy • papryka słodka i ostra w proszku

Sposób przygotowania:

Paprykę świeżą upiec, usunąć skórkę i oczyścić, pokroić na mniejsze kawałki. Pomidory obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne, posiekać. Posiekać selera. Oliwę rozgrzać na patelni, podsmażyć selera i zalać bulionem warzywnym, gotować warzywa do miękkości. Dodać pokrojoną paprykę i pomidory, zagotować, zmiksować i odparować. Dodać śmietanę, dokładnie wymieszać ciągle podgrzewając. Doprawić według uznania.





Zupa krem ze SZCZAWIU

FIRMA BRACIA URBANEK
Andrzej i Jacek Urbanek Sp. J.

Składniki:

2 słoiki szczawiu konserwowego

Firma Bracia Urbanek

1 l bulionu

śmietana do dekoracji

sól

pieprz

2-3 łyżki oliwy

2 kostki serka topionego śmietankowego
śmietana i mąka do zagęszczenia

Sposób przygotowania:

Bulion mieszamy ze szczawiem i serkami, zagotowujemy. Śmietanę mieszamy z mąką i odrobinią zupy, wlewamy do garnka i intensywnie mieszamy. Doprawiamy solą i pieprzem, wlewamy oliwę, dekorujemy śmietaną. Możemy podać z jajkiem na twardo i świeżym koperkiem.

Krupnik Polski

VITANA Jerzy Płachta

Składniki:

• 100 g kaszy jęczmiennej Vitana • 250 g ziemniaków • 1 marchewka • 1 pietruszka • 1 por • kawałek selera • 200 g mięsa wołowego • 4 łyżki masła • 4 suszone grzyby • 1 łyżeczka pokrojonej zielonej pietruszki • 1 3/4 l wody • sól • pieprz*

Sposób przygotowania:

Namoczone grzyby oraz umyte mięso zalać wodą i gotować przez godzinę. Włożyć obrane warzywa. Gdy będą miękkie, rosół precedzić, warzywa i grzyby pokroić na cienkie paseczki, a mięso w kostkę. Z precedzonego rosółu odlać 250 ml i ugotować na nim kaszę. Do ugotowanej kaszy dodać masło i ucierać przez chwilę drewnianą łyżką, aby kasza zbiałała. Kaszę połączyć z pozostałym rosółem, włożyć pokrojone w kostkę kartofle i gotować przez 15-20 minut. Włożyć pokrojone warzywa, grzyby i mięso. Posolić i przed podaniem posypać zieloną pietruszką.

* Krupnik można ugotować na cielęcinie z kostką, wieprzowinie lub chudym, wędzonym boczku. Krupnik można również ugotować na samym wywarze z warzyw i grzybów z dodatkiem masła. Do krupniku dodaje się nie więcej niż łyżeczkę zielonej pietruszki.



Barszcz Wigilijny **z sokiem SMAKI VICTORII**

VICTORIA CYMES Sp. z o.o.

Składniki:

- 2 głowy karpia • 3 marchewki • 2 pietruszki
- 1/2 średniego selera • 1 mały por • 3 średnie buraki
- 2 butelki *naturalnie mętnego soku z buraków SMAKI VICTORII* • 3 liście laurowe
- 10 szt. ziela angielskiego • 1 główka czosnku
- majeranek • przyprawa w płynie • ocet do smaku
- sól • pieprz • cukier

Sposób przygotowania:

Głowy karpia dokładnie umyć i oczyścić. Do garnka wlać 3 litry wody, dodać obrane i pokrojone na części warzywa razem z burakami, głowy od karpia i wszystkie przyprawy do smaku oprócz czosnku, majeranku i octu. Wszystko gotować na wolnym ogniu ok. 1,5 godziny. Na koniec dodać ocet, wlać sok z buraków, dodać również majeranek i pokrojony czosnek. Barszcz odstawić na 10-15 minut aby czosnek i majeranek uwolniły swój smak i aromat. Przed podaniem odcedzić na sicie. Ważne jest, aby po dodaniu soku barszczu już nie zagotowywać, co pozwoli na utrzymanie pięknego koloru. Barszcz wigilijny, jak mówi tradycja, podawać z uszkami lub fasolą "Jaś", lub po prostu popijać nim pyszne pierogi.



Polewka

Średzka Spółdzielnia Mleczarska JANA

Składniki:

2-3 szklanki maślanki średzkiej Jana

1 łyżeczka mąki pszennej

1 szklanka wody

2 szczypty soli

2-3 łyżki śmietanki

Sposób przygotowania:

Posoloną wodę zagotować, mąkę rozprowadzić w maślance, po czym całość wlać do gotującej wody – mieszając doprowadzić do wrzenia, na koniec dodać śmietankę.

Podawać jako zupę z gotowanymi ziemniakami lub z pieczywem jako gorący napój.

Grillowane warzywa z serem pleśniowym LAZUR SREBRZYSTY

LAZUR

Spółdzielczy Związek Grup
Producentów Rolnych

Składniki:

100 g sera Lazur Srebrzysty

1 bakłażan

1 cukinia

1 żółta papryka

1 czerwona papryka

1 zielona papryka

8-10 pomidorków koktajlowych

1 czerwona cebula

oliwa

sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Warzywa umyć. Bakłażana i cukinię pokroić w plastry, delikatnie posmarować oliwą. Z papryk usunąć gniazda nasienne i podzielić je na cząstki. Cebulę pokroić w grubsze talarki. Warzywa ułożyć na tacce lub folii aluminiowej na średnio rozgrzanym ruszcie. Grillować po kilka minut z każdej strony. Gorące warzywa przełożyć na talerz i posypać pokruszonym serem Lazur Srebrzysty. Doprawić solą i pieprzem do smaku.





Świąteczny ŻUREK z boczkiem i kiełbaską

SOKOŁÓW S.A.

Składniki:

*1 opakowanie boczku surowego wędzonego
Sokołów 100 g*

*1 opakowanie kiełbasek białych Naturrino Sokołów
30 g namoczonych suszonych grzybów
1 1/2 l wywaru na warzywach lub wędzonce*

300 ml zakwasu

100 ml śmietanki

1 łyżka chrzanu

majeranek suszony

Sposób przygotowania:

Boczek, kiełbaski i grzyby kroimy na kawałki. Przygotowany wcześniej wywar podgrzewamy i dodajemy do niego zakwas. Mieszamy. Całość doprawiamy majerankiem, solą, pieprzem i chrzanem. Wszystko ponownie mieszamy. Zupę zabelamy śmietanką. Na patelni podsmażamy boczek, kiełbaski oraz grzyby. Nakładamy na talerz, zalewamy żurkiem i dekorujemy jajkiem.





Jajka zapiekane pod Bułką Tartą WROCŁAWSKĄ

Mamut Polska S.A.

Składniki:

• 4 jajka • 3-4 łyżki *Bułki Tartej Wrocławskiej Mamut Polska* • 8 główek zielonych szparagów • pomidorki cherry • natka pietruszki • 1 łyżka masła • oliwa • sól • pieprz

Sposób przygotowania:

Natkę pietruszki dokładnie posiekaj. Wymieszaj z bułką tartą Wrocławską i roztopionym masłem oraz solą i pieprzem. Główki szparagów oraz pomidorki obsmaż krótko na oliwie z oliwek z odrobiną soli i pieprzu. Pod koniec smażenia dodaj przepołowione pomidorki koktajlowe. Do naczynia żaroodpornego wlej kilka kropli oliwy i dokładnie wysmaruj ścianki. Wbij jedno jajko i dopraw solą oraz pieprzem. Ułóż na wierzchu główki szparagów oraz pomidorki, a całość przykryj warstwą chrupiącej kruszonki. Zapiekaj w piekarniku rozgrzanym do 180-200°C lub pod grilem aż jajka będą ścięte, a kruszonka rumiana.

JAJECZNICA zapiekana na pomidorach

KOTANIEC

Sp. z o.o./Sp. k.

Składniki:

1 duży pomidor
1 średniej wielkości cebula
10 dkg kiełbasy np. śląskiej
2 jaja
natka do posypania
olej
sól, pieprz
sos czosnkowy Folwark Kotaniec

Sposób przygotowania:

Pomidora sparzyć, pokroić w cieniutkie plasterki. Kiełbasę pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w piórka, podsmażyć. Naczynie żaroodporne wysmarować oliwą, ułożyć na dnie plastry pomidora, na nich podsmażoną cebulkę i kiełbasę. Na wierzch wbić jajka (mogą być roztrzepane). Posolić, popieprzyć i zapiec w piekarniku nagrzanym do 200°C około 15 minut. Serwować ciepłe z sosem czosnkowym Folwark i posiekaną natką pietruszki.





Młoda kapusta zasmażana

**Firma Produkcyjno-Handlowa
AGI Sebastian Koncewicz**

Składniki:

- 1 duża główka kapusty młodej
- pęczek świeżego koperku
- **Smalec wyborowy AGI**
- 2 łyżki octu
- szczypta cukru
- 1 łyżka mąki
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

Kapustę szatkujemy i podgotowujemy w wodzie, po czym odlewamy wodę i przepłukujemy kapustę wodą zimną, aby zapobiec jej zgorzknieniu.

W garnku rozpuszczamy smalec i dodajemy kapustę. Kapustę co jakiś czas mieszamy i podlewamy niewielką ilością wody i tak dusimy do miękkości.

Kiedy kapusta jest już miękka, dodajemy posiekany koperk i doprawiamy do smaku octem, solą, pieprzem i cukrem. Po doprawieniu chwilę podduszamy kapustę i zasypujemy mąką w celu lekkiego zagęszczenia. Zaprawioną kapustkę jeszcze chwilę dusimy pod przykryciem.

Podawać na ciepło do mięsa i młodych ziemniaczków.





USZKA z MIĘSEM **zapiekane z brokułami** **pod serową pierzynką**

JAWO Sp. z o.o.

Składniki:

• 1 brokuł • 1 puszka fasoli czerwonej • 1 puszka zielonego groszku • 1 opakowanie uszek z mięsem
Jawo

serowa pierzynka:

• 150 g żółtego sera • 5 łyżek majonezu • 3 ząbki czosnku • sól • pieprz

Sposób przygotowania:

Ugotuj uszka z mięsem zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu (czas gotowania 12 minut). Ugotuj brokuł podzielony na różyczki, następnie zostaw go na 10 minut w zimnej wodzie z lodem. Po wyciągnięciu z wody podziel na małe cząstki. Przygotowuj pierzynkę: ser zetrzyj na tarce z małymi oczkami, dodaj majonez i tarty czosnek, dopraw solą i pieprzem, a później dokładnie wymieszaj. Ułóż podzielony na cząstki brokuł na ugotowanych uszkach z mięsem, dodaj fasolę, groszek i przykryj całość serową masą. Piecz w rozgrzanym do 180°C piekarniku przez ok. 20 minut.

Wskazówka:

W wersji bezmięsnej uszka z mięsem można zastąpić uszkami z pieczarkami. Zamiast serowej pierzynki można posypać całość tartą mozzarellą do pizzy, zapiekanek i sałatek.

Polędwiczki wieprzowe **na gruszkach** **z serem LAZUR TURKUSOWY**

LAZUR
Spółdzielczy Związek Grup
Producentów Rolnych

Składniki:

• 100 g sera *Lazur Turkusowy* • 1 średnia polędwiczka wieprzowa • 2 twarde gruszki • 125 g śmietany 18% • pół łyżeczki imbiru w proszku • natka pietruszki do dekoracji • olej • sól • pieprz

Sposób przygotowania:

Polędwiczkę natrzeć solą, pieprzem i imbirem, a następnie dobrze obsmażyć na patelni. Wyłożyć do żaroodpornego naczynia wysmarowanego olejem i zapiekać w piekarniku nagrzanym do 175°C przez ok. 20 minut. W tym czasie na tłuszczu pozostałym ze smażenia poddusić pokrojone w ćwiartki gruszki.

Sos:

w rondelku podgrzać śmietanę i wrzucić pokruszony ser *Lazur Turkusowy*. W razie potrzeby sos doprawić pieprzem.

Wyjąć polędwiczkę, pokroić w plastry i ułożyć na ćwiartkach gruszki. Polać serowym sosem i posypać posiekaną natką pietruszki.

BOCZEK na MUSIE jabłkowo-chrzanowym

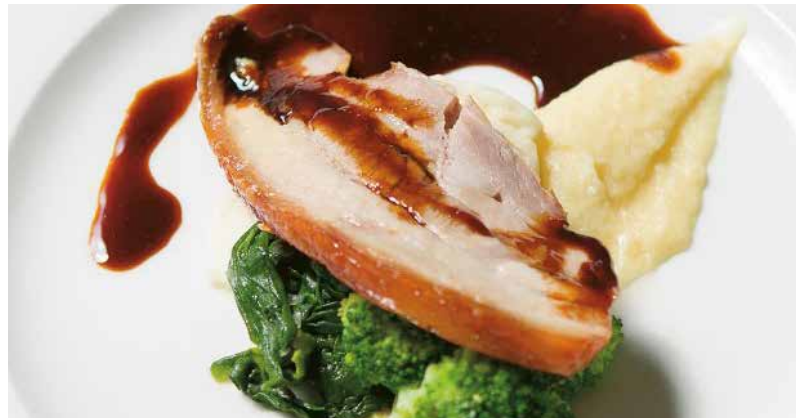
SOKOŁÓW S.A.

Składniki:

- 100 g *boczku pieczonego Sokółów Naturrino* • 100 g ziemniaków • 100 g brokułów • 100 g jabłek • 20 g tartego chrzanu • 100 ml sosu pieczeniowego • 50 g masła • 50 ml mleka
- 100 g młodych liści szpinaku • sól • świeżo mielony pieprz

Sposób przygotowania:

Ziemniaki kroimy w grubą kostkę i gotujemy w osolonej wodzie. Brokuły gotujemy w osolonym wrzątku przez 5-6 minut. Przygotowujemy mus jabłkowy: jabłka obieramy i po wykrojeniu gniazd nasiennych kroimy w grubą kostkę. Następnie podsmażamy z niewielką ilością cukru, dodajemy odrobinę wody i dusimy około 15 minut. Blendujemy na gładki mus i łączymy z chrzanem. Ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę do ciepłego garnka i dodajemy niewielką ilość masła oraz ciepłego mleka. Wszystko mieszamy na jednolite purée, doprawiając solą. Boczek kroimy w plastry o grubości jednego centymetra, układamy w naczyniu żaroodpornym i wkładamy do gorącego piekarnika na 10-15 minut. Na patelni roztopiamy masło, na którym zmacerujemy młode liście szpinaku z dodatkiem czosnku, soli i pieprzu. Odciskamy szpinak z nadmiaru wody na sitku. Wszystkie składniki układamy na talerzu. Całość polewamy sosem pieczeniowym.





Pierogi Wiejskie

P.P.U.H. WOSEBA Sp. z o.o.

Składniki:

• 1 kg Dolnośląskiej Mąki Wrocławskiej typ 500 lub Dolnośląskiej Mąki Poznańskiej typ 500 Woseba • 1 1/2 szklanki ciepłej wody • 5 łyżek oleju

Farsz:

• 1 kg ziemniaków • 80 dkg twarogu • 50 dkg surowego boczku • 3 cebule

Sposób przygotowania:

Farsz:

ziemniaki ugotować a następnie utłuc i zostawić do wystygnięcia, dodać twaróg oraz połowę przysmażonego boczku z cebulką (pozostałą ilość zostawić do okraszenia). Farsz dokładnie wymieszać, doprawić solą i pieprzem.

Ciasto:

mąkę przesiać, dodać olej i następnie wyrabiając ciasto powoli dodawać wodę. Po wyrobieniu ciasta oderwać kawałek wielkości pięści i rozwałkować. Szklanką wykrawać kółka, napełniać farszem i zalepić brzegi. Pierogi gotować we wrzącej, osolonej wodzie z dodatkiem dwóch łyżek oleju do miękkości (ok. 5 min). Pierogi można podawać okraszone smażonym boczkiem z cebulką.

Pierogi z Pasztetem NATURRINO

SOKOŁÓW S.A.

Składniki:

• 250 g pasztetu Naturrino Sokołów • 100 g pieczarek • 100 g cebuli • 250 g szpinaku • 250 g mąki • 1 jajko • 100 ml wody • 50 g masła • 100 ml wywaru mięsnego lub warzywnego • 25 g natki pietruszki • sól • świeżo mielony pieprz

Sposób przygotowania:

Cebulę i pieczarki kroimy w drobną kostkę. Podsmażamy z dodatkiem masła, soli i pieprzu. Gdy zmiękną i nabiorą lekko złocistej barwy, zdejmujemy je z ognia, dodajemy rozdrobniony pasztet i niewielką ilość wywaru. Wszystko mieszamy na jednolity farsz do uszek lub pierogów.

Przygotowujemy ciasto na pierogi: do miski wsypujemy mąkę, dodajemy jajko, niewielką ilość oleju, sól oraz ciepłą wodę. Zagniatamy do uzyskania plastycznego ciasta. Odkładamy je do lodówki, by chwilę odpoczęło. Na rozwałkowane ciasto układamy niewielką ilość farszu i formujemy pierogi (w ten sam sposób można przygotować uszka). Gotujemy krótko we wrzącej, osolonej wodzie. Przygotowujemy emulsję maślano-ziolową: na patelni rozpuszczamy świeże masło, dodajemy niewielką ilość wywaru, soli, pieprzu i drobno posiekanej natki pietruszki. Na rozgrzaną patelnię z odrobiną masła wrzucamy młode liście szpinaku i doprawiamy solą oraz pieprzem. Po 1 minucie podgrzewania szpinak będzie gotowy – wystarczy odcisnąć nadmiar wody. Pozostaje tylko ułożyć wszystkie wcześniej przygotowane składniki na talerzu i gotowe!

Pierogi z ziemniakami, serem i miętą

Zamojskie Zakłady Zbożowe Sp. z o.o.

Składniki:

- 1/2 kg *Mąki Zamojskiej Zamojskie Zakłady Zbożowe* · 1 szkl. ciepłej wody · 1 jajo · 2 łyżki oleju · 60-70 dkg gotowanych ziemniaków
- 25-30 dkg sera twarogowego · 2 cebule · 3 łyżki masła do smażenia
- 1 łyżka świeżej mięty · sól · pieprz

Sposób przygotowania:

Farsz:

Podsmażyć na maśle drobno pokrojoną cebulę. Ugotowane ziemniaki dokładnie ubić tłuczkiem lub przecisnąć przez prasę, ostudzić, dodać twaróg. W miseczce roztrzepać widelcem jajko, dodać do farszu i wymieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem, dodać pokrojoną miętę a następnie raz jeszcze wymieszać.

Ciasto:

na stolnicę wysypać mąkę zamojską, zrobić dołek i wlać do niego gorącą wodę. Nożem delikatnie zagarniać mąkę do środka ("zaparzyć") ciasto - zrobi się elastyczne i będzie się dobrze kleiło) aż na stolnicy powstaną „kluski”, zrobić dołeczek i wbić jajko. Delikatnie połączyć wszystko nożem i wyrobić ciasto. Rozwałkować podsypując mąką na grubość około 3 mm. Szklanką wykrawać krążki, nałożyć farsz i lepić pierożki. Gotować w osolonym wrzątku z dodatkiem oleju. Po wypłynięciu gotować jeszcze minutę, następnie zahartować w zimnej wodzie i odcedzić. Doskonale smakują z kwaśną śmietaną lub z krojoną w kostkę cebulką podsmażoną na maśle.





Kasza z twarogiem wiejskim ze STRZAŁKOWA i karmelizowaną czerwoną cebulką

SM Udziałowców w Strzałkowie

Składniki:

- 150 g cebuli czerwonej • 100 ml soku z wiśni • 2 łyżki miodu • 250 g twarogu wiejskiego ze Strzałkowa • 1 łyżka oleju
- 1 woreczek kaszy gryczanej palonej • majeranek • mięta • sól

Sposób przygotowania:

Cebulę pokroić w piórka, następnie podsmażyć na łyżce oleju. Dodać sok z wiśni, miód i zredukować płyn. Wszystko odstawić do schłodzenia. Kaszę gryczaną ugotować na sypko w lekko osolonej wodzie, schłodzić do temperatury 50°C. Do lekko gorącej kaszy dodać pokruszony twaróg, posiekany świeży majeranek, miętę. Dokładnie wymieszać i rozłożyć porcje na talerzu. Na tak przygotowanej kaszy ułożyć słodko kwaśną duszoną cebulę. Na koniec przyozdobić świeżymi ziołami.

Wypasione bułeczki z serem GOUDA i ziołami

SM MLEKOVITA

Składniki:

Ciasto:

- 500 g mąki pszennej typ 500 • 230 ml mleka Polskiego 3,2% MLEKOVITA • 2 jajka • 50 g miękkiego masła Polskiego MLEKOVITA • 30 g cukru
- 10 g soli • 7 g drożdży instant

Nadzienie:

- 250 g sera Gouda MLEKOVITA • 100 g masła Polskiego MLEKOVITA • 1 pęczek świeżego tymianku
- 1 gałązka rozmarynu • sól • pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiewamy przez sito, dodajemy cukier, sól, drożdże, miękkie masło, jedno jajko i dokładnie mieszamy. Powoli dolewamy odmierzoną ilość mleka, starając się dokładnie połączyć składniki. Zagniecione ciasto przekładamy na stolnicę i wyrabiamy do momentu, aż stanie się elastyczne i zacznie odchodzić od ręki. Gotowe ciasto przekładamy do natłuszczonej miski, przykrywamy ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na około 1 godzinę. Po godzinie ciasto powinno podwoić swoją objętość, zagniatamy je po raz kolejny i wałkujemy na stolnicy na placek o grubości około 1 cm. W rondlu podgrzewamy masło z listkami tymianku i rozmarynu, aż zioła zaczną pachnieć, a masło





delikatnie pnieć. Doprawiamy solą i pieprzem, następnie studzimy do pokojowej temperatury. Ser Gouda trzemy na tarce o drobnych oczkach. Rozwałkowany placek smarujemy ziołowym masłem oraz obsypujemy startym serem Gouda. Całość zwijamy jak roladę i kroimy w plastry o grubości ok. 2 cm. Bułeczki przekładamy na formę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 190°C, aż będą złociste, a ser się rozpuści – czyli przez ok. 25 - 30 minut.

Wytrawne bułeczki podajemy polane stopionym masłem Polskim i obsypane starym serem Gouda i listkami tymianku.

Pyry z GZIKIEM

SM KaMos

Składniki:

• 200 g śmietany 12% KaMos • 1 kostka twarogu sudeckiego chudego KaMos • 1 mała cebula • 1 pęczek szczypiorku (lub mniej) • 1 rzodkiewka • sól i pieprz

Sposób przygotowania:

Zmieszać/posiekać ser, dodać do niego pokrojony szczypiorek i bardzo drobno pokrojoną cebulkę. Dodać śmietanę i przyprawy. Przez chwilę na małych obrotach mieszać gzik. Można również mieszać ręcznie np. widelcem, ale wtedy gzik nie będzie kremowy, konsystencją bardziej będzie przypominać twaróg do chleba.





KASZA GRYCZANA

z grzybami leśnymi

i indykiem

VITANA Jerzy Płachta

Składniki:

200 g kaszy gryczanej prażonej Vitana

30 g piersi z indyka

3 łyżeczki suszonego majeranku

1 1/2 łyżeczki suszonego tymianku

świeże zioła: tymianek, majeranek

30- 500 g grzybów świeżych (kurki, podgrzybki, borowiki) lub w przypadku braku grzybów świeżych

ok. 60 g grzybów suszonych

1/2 cebuli

2 ząbki czosnku

3 łyżki oliwy

3 łyżki sosu sojowego

500 ml bulionu (ok. 2 szklanki)

sól

pieprz

Sposób przygotowania:

Piersi z indyka pokroić w drobną kostkę, doprawić solą i pieprzem, połową suszonych ziół, pokropić oliwą. Odstawić na około 20 minut. Grzyby suszone należy namoczyć kilka godzin wcześniej, po czym gotować je w tej samej wodzie przez 1 godzinę. Grzyby świeże dokładnie oczyścimy. Obraną cebulę i czosnek pokroić drobno, zeszklić na oliwie przez 5 minut na patelni. Następnie dodać mięso indyka. Obsmażyć z każdej strony 2-3 minuty. Grzyby obsmażyć na patelni, dodając 1 łyżkę oliwy. Doprawić solą, pieprzem, smażyć 2-3 minuty. Mieszając połączyć mięso z grzybami. Smażyć razem około 2 minut.

Suchą kaszę gryczaną wsypać do ok. 500 ml gorącego, wrzącego bulionu i gotować max. 3 minuty.

Wszystkie składniki przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec w piekarniku przez około 30-40 minut. Aby cały bulion został wchłonięty, pozostawić naczynie żaroodporne otwarte w piekarniku na około 10 minut. Następnie posypać potrawę wiórkami żółtego sera, szczypiorkiem, natką pietruszki.

Danie można przygotować również z kaszą jęczmienną lub pęczakiem.





KOCIOŁEK **warzywny z mięsem**

Dawtona Sp. z o.o.

Składniki:

1 puszka Fasoli Czerwonej Dawtona

1 puszka Fasoli Białej Dawtona

1 puszka Pomidorów krojonych Dawtona

1 puszka Pomidorów całych Dawtona

100 g Selera Dawtona

300 g pokrojonego w kostkę mięsa wieprzowego

3 duże ziemniaki pokrojone w kostkę

3 marchewki pokrojone w talarki

1 drobno posiekana cebula

3 ząbki czosnku

200 g pieczarek pokrojonych w ćwiartki

1 litr bulionu wieprzowego

3 łyżki masła

sól

pieprz

Sposób przygotowania:

Na patelni na maśle podsmażamy cebulę, czosnek, pieczarki i mięso. Następnie wrzucamy je do bulionu wraz z mięsem, ziemniakami i marchewką i gotujemy. Po ok. 20 minutach dodajemy fasolę (białą i czerwoną), seler oraz pomidory. Doprawiamy do smaku i gotujemy do czasu, aż wszystkie składniki zmiękną. Podajemy z pieczywem, ryżem lub kaszą.



Naleśniki gryczano-cydrowe z glazurowanym w CYDRZE łososiem

Ambra S.A.

Składniki:

350 g filetu łososia bez skóry (8 kawałków)

300 ml Cydru Lubelskiego Ambra

1 ostra suszona papryczka

1/2 łyżeczki soli

1 łyżka brązowego cukru

50 g serka śmietankowego

2 jabłka antonówki

1 łyżka miodu

3 łyżki soku z cytryny

1/2 jogurtu, sól, pieprz

Naleśniki:

100 g mąki gryczanej

1 jajko

200 ml Cydru Lubelskiego Ambra

100 ml wody

1 łyżka oliwy

1/2 łyżeczki soli

Sposób przygotowania:

Wsypaną mąkę gryczaną i sól do salaterki. Dodać wodę, potem cydr w 2-3 partiach, cały czas mieszając. Dodać jajko. Dokładnie wymieszać i odstawić na 1 godzinę do lodówki.

Po tym czasie usmażyć naleśniki.

Zagotować cydr z brązowym cukrem, solą i pokruszoną papryczką. Gotować na wolnym ogniu ok. 20 minut do otrzymania gęstego syropu. Umyć i pokroić jabłko, wypestkować, pokroić w słupki (bez obierania). Wymieszać w misce miód, cydr i jogurt. Posolone i popieprzone jabłko obtoczyć tak powstałym sosem.

Pokroić łososa w 2 cm paski. Smażyć łososa po 30 sekund z każdej strony na dużym ogniu. Dodać zredukowany cydr i obracać łososa tak, by dobrze się skarmelizował.

Posmarować każdy naleśnik serkiem śmietankowym. Rozłożyć jabłko i na środku po jednym kawałku karmelizowanego łososa. Zwinąć naleśniki, a następnie pokroić każdy na 6 kawałków. Postępować tak do wyczerpania produktów.



KASZA jaglana z dynią

VITANA Jerzy Płachta

Składniki:

- 1 mała dynia • 4 łyżki oleju rzepakowego
- 1 mała łyżeczka cynamonu • 1/2 łyżeczki mielonej ostrej papryki • 1/2 łyżeczki mielonych goździków • szczypta czerwonego pieprzu świeżo zmielonego • tymianek • oregano
- sól • 200g kaszy jaglanej Vitana • 2 szklanki wody • 1 łyżka masła • 1/2 łyżeczki soli

Sposób przygotowania:

Kasza:

Kaszę jaglaną przed gotowaniem sparzyć wrzątkiem i odcedzić.

Do wrzącej, osolonej wody dodać łyżkę masła, wsypać kaszę, zagotować mieszając, przykryć. Gotować na małym ogniu aż kasza wchłonie wodę. Zdjąć z ognia, zamieszać, przykryć, wstawić do piekarnika, wypiekać 30 minut w temperaturze 180°C. Można pozostawić pod przykryciem jeszcze 20-25 minut.

Kaszę jaglaną należy gotować w garnku o grubym dnie ze szczelnie dopasowaną pokrywą.

Dynia:

Dynię oczyścić, wyjąć pestki, pokroić w kostkę. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Posypać delikatnie oregano, posolić, do smaku posypać czerwonym pieprzem, dodać goździki, czerwoną paprykę wg uznania, wymieszać. Polać oliwą z oliwek lub olejem rzepakowym. Wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika. Piec 40-45 minut.

Ugotowaną kaszę jaglaną wsypujemy do dyni i delikatnie mieszamy. Całość posypujemy cynamonem.





MAKARON **z przecierem** **pomidorowym**

GOMAR PIŃCZÓW
Sp. z o.o., S.K.A.

Składniki:

250 g makaronu
2 cebule
2 ząbki czosnku
2 laski kiełbasy

przecier pomidorowy Gomar Pińczów
sól, pieprz
olej

Sposób przygotowania:

Makaron ugotować według przepisu, cebulę oraz czosnek obrać i pokroić w kostkę, a następnie podsmażyć na oleju. Kiełbasę pokroić w kostkę, wrzucić do cebuli i czosnku, smażyć, aż się zrumieni. Do tego dodać ugotowany makaron, przyprawić solą i pieprzem. Chwilę podsmażyć. Na koniec dodać przecier pomidorowy w zależności ile kto lubi. Dokładnie wymieszać.

Makaron rurki **z suszonymi pomidorami** **i soczystą pierśią z kurczaka**

WIPASZ S.A.

Składniki:

- **2 podwójne piersi z kurczaka (średnie) Wipasz**
- **400 g makaronu rurki** • **200 g pomidorów suszonych w oleju** • **1 średniej wielkości cebula** • **250 g masła**
- **300 g młodego szpinaku** • **100 g twardego sera tartego lub w płatkach** • **1 ząbek czosnku**

Sposób przygotowania:

Ugotować makaron do miękkości. Odcedzić, odlać 100-150 ml wody. Będzie potrzebna do sosu. Kurczaka pokroić w cienkie plastry lub kostkę w poprzek włókien. Doprawić solą i pieprzem. Rozgrzać patelnię z masłem klarowanym lub olejem roślinnym i podsmażyć kurczaka na złoty kolor.

Sos: Zdjąć kurczaka z patelni. Na tą samą patelnię wylać 75-100 ml oleju z pomidorów. Podsmażyć na nim drobno posiekaną cebulę. Dodać drobno posiekane pomidory. Do sosu dolać 100-150 ml wody z makaronu. Gotować, aż sos zmniejszy objętość o połowę. Dodać masło, mieszać do uzyskania jednolitej masy. Umyte liście młodego szpinaku dodać do sosu. Pokroić w cienkie plasterki ząbek czosnku i razem z usmażonym mięsem połączyć z sosem.

Do całości dodać ugotowany i odcedzony makaron, wymieszać. Na talerzu ułożyć porcję makaronu i posypać startym dojrzewającym serem.





WARZYWA na patelnię zapiekane z kurczakiem i serem

HORTINO ZPOW Leżajsk Sp. z o.o.

Składniki:

- 1 duża pierś z kurczaka • 1 opakowanie „*Warzyw na patelnię z przyprawą staropolską Poltino*”
- 100 gramów tartego żółtego sera • 1 cebula
- 1 ząbek czosnku • 3 łyżki oliwy • sól • pieprz ziółowy • pół łyżeczki mielonej wędzonej papryki

Sposób przygotowania:

Kurczaka umyć i pokroić w kostkę. Tak przygotowanego, wrzucić do miski z oliwą wymieszaną z suszoną, wędzoną papryką oraz szczyptą soli i połową łyżeczki pieprzu ziółowego. Dokładnie wymieszać kurczaka z olejem.

Cebulę pokroić w kosteczkę. Tak samo postąpić z czosnkiem. Wrzucić na rozgrzaną jedną łyżeczką oliwy patelnię i podsmażyć na złoty kolor. Następnie wrzucić kurczaka i przesmażyć go przez 3 minuty. Całość przełożyć do naczynia żaroodpornego. Dodać warzywa na patelnię, posypać przyprawą staropolską dołączoną w saszetce i wymieszać. Posypać startym żółtym serem.

Wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec około 25 minut.





Sałatka z łososiem i octem jabłkowym

OCTIM Wytwórnia Octu i Musztardy Sp. z o.o.

Składniki:

- 150 g mieszanki sałat • 4 jaja • 100 g łososia wędzonego w plastrach • 10 szt. pomidorków koktajlowych • 20 szt. małych cebulek złocistych marynowanych • świeżo siekany szczypiorek • garść kiełków rzodkiewki

Sos cebulkowy:

- 1 łyżka stołowa musztardy ze smażoną cebulką Octim • 1 łyżeczka musztardy francuskiej Octim • 2 łyżki stołowe octu jabłkowego Octim • sok z 1/2 cytryny • 1 łyżka miodu • 50 ml wody • 150 ml oleju rzepakowego • sól • pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Sos:

w miseczce łączymy musztardę, ocet jabłkowy, musztardę francuską, miód, wodę, sok z cytryny. Dolewamy małym strumieniem olej rzepakowy, aż sos

się zagęści. Doprawiamy do smaku pieprzem i solą.

Jaja gotujemy na twardo i kroimy na cztery części. Pomidorki koktajlowe także kroimy na cztery. Łososia wędzonego dowolnie zawijamy. W dużej misce układamy sałatę, jaja, pomidorki koktajlowe, łososia wędzonego. Rozkładamy nierównomiernie kiełki rzodkiewki, cebulki z zalewy i posypujemy posiekany szczypiorkiem. Całą sałatkę polewamy przygotowanym wcześniej sosem.

TATAR ze śledzia

Z.P.O.W. ORZECH Sp. z o.o.

Składniki:

- 300g matiasów solonych • 2 ogórki kiszzone
- 15 sztuk pieczarek marynowanych ORZECH
- 4 strąki papryki marynowanej czerwonej
- 1 cebula czerwona • 2 łyżki oleju • sok z połowy cytryny • sól • pieprz

Sposób przygotowania:

Matiasy moczyć godzinę we wodzie. Osuszyć i skropić z dwóch stron sokiem z cytryny. Śledzie pokroić w małą kostkę. Paprykę, pieczarki, ogórki i cebulę także pokroić w małą kostkę. Wszystkie przygotowane składniki przełożyć do salaterki. Dodać olej oraz sól i pieprz do smaku. Dokładnie wymieszać i odstawić na godzinę, aby smaki się przegryzły. Gotowy tatar wyłożyć na talerz.



SAŁATKA ze śledziem i ziemniakami

SemCo Sp. z o.o./Sp. k.

Składniki:

1 opakowanie matiasów korzennych w oleju

1/2 kg ziemniaków

1 czerwona cebula

1 pęczek koperku

1 cytryna

Olej lniany wielkopolski SemCo

sól, pieprz czarny

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać i ugotować w osolonym wrzątku. Ciepłe pokroić w plasterki i polać sokiem z ½ cytryny oraz 3 łyżkami oleju lnianego.

Śledzie osączyć, pokroić na kawałki. Pół cytryny pokroić w plasterki, a potem na ćwiartki. Cebulę obrać, pociąć w talarki, przelać wrzątkiem. Koperek optukać, 2 gałązki odłożyć, resztę grubo posiekać.

Ziemniaki połączyć ze śledziem, cebulą, koperkiem, plasterkami cytryny. Nałożyć na półmisek, skropić olejem i ozdobić koperkiem.





Sałatka z wędzonym łososiem

SemCo Sp. z o.o./Sp. k.

Składniki:

1 opakowanie mieszanki sałat.

200 g wędzonego łososia

kilkanaście pomidorków koktajlowych

Świeżo wyciśnięty sok z 2 cytryn

6 łyżek oleju *Inianego wielkopolskiego SemCo*

1 łyżka miodu

1 łyżka musztardy

sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Łososia kroimy w podłużne paski. Sałatę przekładamy do miski, dodajemy przekrojone pomidory koktajlowe oraz pokrojonego łososia. Do miseczki wyciskamy sok z cytryny i dodajemy sól, mieszając do rozpuszczenia. Dolewamy olej Iniany mieszając do powstania emulsji. Dodajemy miód i musztardę oraz doprawiamy pieprzem do smaku. Sosem polewamy sałatę i mieszamy.

Łosoś smażony w marynacie miodowej

Suempol Sp. z o.o.

Składniki:

4 filety z łososia (po ok. 200 g) *Suempol*
olej

pieprz i sól

cebulka dymka do podania

marynata:

4 łyżeczki miodu

4 łyżki oliwy

2 łyżeczki soku z cytryny

sól

kawałek (ok. 3 cm) świeżego, startego

imbiru

Sposób przygotowania:

Filety umyć, osuszyć, usunąć ewentualne ości. Sporządzić marynatę mieszając wszystkie składniki, aż do uzyskania emulsji. Posmarować łososia i odstawić pod przykryciem na godzinę (w lodówce może być nawet do następnego dnia). Następnie rozgrzać olej na patelni. Otrząsnąć filety z nadmiaru marynaty. Włożyć na olej skórką do dołu i smażyć 3-4 minuty, potem odwrócić i znów smażyć 4 minuty.

Można sprawdzić, czy już gotów oddzielając kawałeczek, powinien się łatwo dzielić i być różowy w środku. Posypać pokrojoną dymką. Podawać z ryżem.



Błyskawiczne TOP zraziki

OSM TOP-TOMYŚL

Składniki:

450 g mięsa mielonego wieprzowo-wołowego

40 g bułki tartej

125 ml mleka

1 jajo

1 mała cebula

150 g tłuszczu

sól, pieprz do smaku

150 g sera smażonego OSM Top-Tomyśl

Sposób przygotowania:

Cebulę obrać, umyć, pokroić, podsmażyć. Bułkę tartą namoczyć w mleku. Mięso mielone połączyć z cebulą, namoczoną bułką tartą, jajem, przyprawić, wyrobić. Przygotowaną masę wyporcjować, obłożyć nią schłodzony ser smażony uformowany w kulkę o masie 30g. Przygotowane półprodukty obtoczyć w tartej bułce, a następnie usmażyć w dużej ilości tłuszczu. Top zraziki podawać z ziemniakami, oraz surówką z kapusty.





Dorsz **na warzywach duszonych** **w mleku i maślanym sosem**

SM MLEKOVITA

Składniki:

600 g filetu z dorsza

100 g masła klarowanego MLEKOVITA

1 cukinia

2 duże pory

500 ml mleka Wypasione 3,2% MLEKOVITA

3 pieczarki

1 pęczek tymianku

3 szalotki

300 ml octu winnego

200 g masła Polskiego MLEKOVITA

1 pęczek szczypiorku

sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Filety z dorsza myjemy, oczyszczamy i porcjujemy na kawałki o masie ok. 120g każdy. Następnie dokładnie osuszamy skór-

rę. Cukinie kroimy na kawałki wielkości 1-2 cm. Pory myjemy, oczyszczamy oraz odcinamy zielone części, następnie przekrajamy wzdłuż na kawałki o długości około 7 cm. W garnku zagotowujemy mleko Wypasione ze szczyptą soli, dodajemy pory oraz cukinię i całość gotujemy około 5 minut. Odlewamy mleko, doprawiamy solą i pieprzem. Pieczarki kroimy na możliwie cienkie plasterki i pozostawiamy surowe. Na małej łyżeczce masła Polskiego przesmażamy posiekaną drobno szalotkę, następnie dolewamy ocet, wrzucamy dwie gałązki tymianku i całość gotujemy na silnym ogniu, aby zredukować płyn o minimum połowę. Następnie masło Polskie dodajemy do gorącego sosu. Całość mieszamy trzepaczką tak, aby sos był napowietrzony, pilnując przy tym, aby sos się nie gotował. Na grubej patelni rozpuszczamy masło klarowane i smażymy rybę zaczynając od strony skóry. Gdy skórka się zarumieni, przewracamy rybę i smażymy jeszcze chwilę. Usmażone kawałki odsączamy na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu i doprawiamy solą oraz pieprzem.

Dorsz podajemy ułożonego na warzywach duszonych w mleku i polewamy maślanym sosem. Całość ozdabiamy plasterkami surowych pieczarek oraz posiekanym drobno szczypiorkiem.





Polędwiczki wieprzowe faszerowane serem SMAŻONYM WIELKOPOLSKIM w sosie pieczarkowym

OSM TOP-TOMYŚL

Składniki:

• 1/2 kg polędwiczki wieprzowej • 150 g sera
smażonego wielkopolskiego TOP TOMYŚL • 200 g
pieczarek • 5 g świeżej bazylii • sól • pieprz

Dodatki:

• ziemniaki pieczone

Sposób przygotowania:

Polędwiczki wieprzowe rozcinamy do $\frac{3}{4}$ grubości i rozbijamy tłuczkiem. Następnie dodajemy przyprawy (sól pieprz) i faszerujemy je serem smażonym wielkopolskim z odrobiną posiekanej drobno świeżej bazylii. Zawijamy i smażymy na rozgrzanym oleju.

Pieczarki kroimy na cienkie plastry, smażymy na maśle dodając 2 łyżki śmietany 18%.

Ziemniaki kroimy w plastry o grubości 0,5 cm i smażymy je na rozgrzanym oleju, aż się zarumienią.





Schab pieczony z powidłami

Firma BRACIA URBANEK
A. i J. Urbanek Sp.J

Składniki:

1kg kawałek schabu

1 słoiczek powideł śliwkowych

Firmy Bracia Urbanek

2-3 łyżeczki soli

2 łyżeczki pieprzu

1 małe opakowanie majeranku

½ szklanki oliwy z oliwek

½ szklanki wytrawnego, białego wina

½ szklanki soku jabłkowego

3 ząbki czosnku

4 łyżki masła

Sposób przygotowania:

Schab myjemy, osuszamy ręcznikiem i w środku wycinamy nożem kółko o średnicy 2-3cm, które wypełniamy szczelnie powidłami śliwkowymi. Czosnek wyciskamy przez praskę lub drobno kroimy a następnie mieszamy z pieprzem, majerankiem oraz oliwą z oliwek. Mieszaną nacieramy schab i wstawiamy na 48h do lodówki. Po tym czasie mięso solimy, obtaczamy w majeranku i smażymy na dobrze rozgrzanej patelni przez ok. 5-6 minut z każdej strony a następnie wkładamy do żaroodpornego, szczelnie zamkniętego naczynia, do którego wlewamy także wino oraz sok jabłkowy i wkładamy masło. Całość pieczemy w 180°C w zależności od wagi mięsa (1kg schabu – 1h). W trakcie pieczenia mięso polewamy co 20 min sosem.

Necówka w cieście

SOKOŁÓW S.A.

Składniki:

- *1 kg Necówki Sokołów Naturrino* • *40 dag gotowego mrożonego ciasta francuskiego*
- *1 jajo* • *40 dag pieczarek* • *2-3 szalotki*
- *1/2 pęczka natki pietruszki* • *1/4 szklanki deserowego wina* • *2-3 łyżki gęstej śmietany*
- *2 łyżki masła* • *1 łyżka ostrej musztardy*
- *sól* • *pieprz*





Sposób przygotowania:

Oczyszczone pieczarki i obrane szalotki drobno siekamy. Szalotki szklimy na stopionym maśle, dodajemy grzyby, mieszamy i smażymy, aż cały płyn odparuje. Wlewamy wino i śmietanę, przyprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy, aż farsz stanie się wystarczająco suchy. Zdejmujemy z ognia, mieszamy z posiekaną natką pietruszki. Studzimy. Ciasto rozmrażamy w lodówce, rozwijamy, lekko rozwałkowujemy. Necówkę smarujemy musztardą. Na płacie ciasta rozprowadzamy grzyby, na tym kładziemy necówkę, dookoła kładziemy resztę grzybów i owijamy ciastem, brzegi smarujemy białkiem i dociskając dokładnie sklejaemy. Ciasto lekko nakłuwamy widelcem, smarujemy z wierzchu rozmąconym żółtkiem. Układamy mięso na blasze wyłożonej pergaminem. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do temp. 200°C i pieczemy 20-25 min. Studzimy, kroimy w plastry.



Schab duszony z pieczarkami

SM MLEKOVITA

Składniki:

- 1 kg schabu bez kości
- 1/2 kg pieczarek
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 gałązki tymianku
- po 1/2 pęczka koperku i natki
- 200 g śmietany Polskiej Mlekovita 12%
- 4-5 łyżek masła klarowanego Mlekovita
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

Pieczarki oczyścić, przekroić na pół. Tymianek, koperek i natkę opłukać, posiekać. Mięso umyć, osuszyć, pokroić w plastry, lekko rozbić. Oprószyć solą oraz pieprzem, obsmażyć na 2 łyżkach masła klarowanego. Cebulę i czosnek obrać, posiekać, zeszklić na 2 łyżkach masła klarowanego.

Dodać pieczarki oraz tymianek, smażyć mniej więcej 10 min. Mięso dołożyć do pieczarek, podać niewielką ilością wody, dusić 30 min. Do mięsa z grzybami dodać śmietanę, doprawić solą i pieprzem. Dusić 15 min, aż mięso będzie miękkie. Schab nałożyć na talerze, posypać koperkiem, ozdobić natką. Serwować z kaszą gryczaną.

Kurczak z grzybami w ostrym sosie pomidorowym

Kutnowskie Zakłady Drobiarskie
„EXDROB” S.A.

Składniki:

- 4 tylne ćwiartki z kurczaka podzielone na udo i podudzie bez skóry (około 1,4 kg)
- 1 średniej wielkości cebula,
- 1 ząbek czosnku
- 2 średniej wielkości papryki zielone,
- 225 g grzybów, oczyszczonych i pokrojonych na połówki
- 450 ml przetartych pomidorów
- 1/4 płaskiej łyżeczki czerwonego pieprzu
- 6 cienkich plasterów salami,
- 225 g makaronu „orzo”
(w kształcie ziaren ryżu)
lub długoziarnistego ryżu
- 570 ml wywaru z kurczaka
- 2 łyżki siekanej natki pietruszki



Kurczak z grzybami w ostrym sosie pomidorowym

Sposób przygotowania:

Podgrzać oliwę w dużym żaroodpornym naczyniu. Przyrumienić kurczaka, smażąc go przez 6 do 7 minut z każdej strony. Wyjąć kurczaka na talerz i odstawić.

Zrumienić w rondelku, ciągle mieszając: pokrojoną cebulę, roztarty czosnek, pokrojoną paprykę i pokrojone grzyby. Dodać przetarte pomidory, pieprz Cayenne, pokrojone w paski salami i kawałki kurczaka. Doprowadzić całość do wrzenia, a następnie zmniejszyć ogień, przykryć naczynie i dusić potrawę przez 20 minut.

Do rondla wrzucić makaron „orzo” lub ryż, wlać wywar z kurczaka, a następnie naczynie przykryć. Całość dusić, mieszając od czasu do czasu, około 15 – 20 minut, aż ryż lub makaron zmiękną, a różowe mięso zmieni kolor na biały. Potrawę przybrać pietruszką i podawać z bułeczką.



Uda z Kurczaka ZAGRODOWEGO pieczone w ziołowej maślance z ziemniakami i serkiem wiejskim

SEDAR S.A.

Składniki:

4 uda Kurczaka Zagrodowego SEDAR S.A.

500 ml maślanki

1/2 pęczka natki pietruszki, posiekanej

3 łyżki posiekanego rozmarynu

sok i skórka z 1 cytryny

1 ząbek czosnku

sól, pieprz

1 kg młodych ziemniaków, dokładnie umytych

oliwa lub masło

2 serki wiejskie

mały pęczek koperku, posiekany

sól gruboziarnista

Sposób przygotowania:

Maślankę wymieszać z ziołami, czosnkiem, skórką i sokiem z cytryny oraz solą i pieprzem, zalać nią uda i odstawić do lodówki na minimum godzinę, ale można zamarynować je również na noc.

Ziemniaki podgotować ok. 15 minut w osolonym wrzątku, następnie odcedzić, osuszyć, ułożyć na blaszce, skropić oliwą i oprószyć solą. Uda wraz z marynatą przełożyć do naczynia żaroodpornego, ułożyć wraz z ziemniakami w piekarniku rozgrzanym do 170°C (termoobieg) i piec 45 minut do godziny (jeśli ziemniaki zbyt się przypiekają można je wyciągnąć i włożyć na ostatnie 10 minut). Uda wyjąć z marynaty, podawać z ziemniakami i serkiem wiejskim szczerze posypanymi koperkiem.

Medaliony z szynki z kremem brokułowym

SOKOŁÓW S.A.

Składniki:

1 kg szynki pieczonej Sokołów Naturrino

20 dag brokułów

6 listków żelatyny

3 łyżki rosółu wołowego

1/4 l śmietany

3 pomidorki koktajlowe

po 1/4 łyżeczki: soli, białego pieprzu, startej gałki muszkatołowej, suszonego tymianku i suszonej bazylii



Medalions z szynki **z kremem brokułowym**

Sposób przygotowania:

Mięso kroimy na 8 plastrów grubości ok. 1 cm. Brokoły myjemy, dzielimy na różyczki i gotujemy na parze 8–10 min. Żelatynę moczymy w zimnej wodzie. Brokoły miksujemy, przyprawiamy solą, pieprzem, gałką muskatołową, tymiankiem i bazylią. Rosół podgrzewamy, żelatynę dobrze odciskamy i rozpuszczamy w gorącym rosolu. Płynną galaretę dodajemy do zmiksowanych brokułów. Śmietanę ubijamy na sztywno, dodajemy do brokułowego purée. Masę z brokułów wkładamy do rękawa spożywczego i wyciskamy dekoracyjnie na medaliony. Każdą porcję dekorujemy połówką pomidorka.



BURGERY z kurczakiem

WIPASZ S.A.

Składniki:

• **600 g podudzia z kurczaka bez skóry Wipasz**
• 4 bułki pszenne • 1 pomidor • 1 cebula • 1 ogórek konserwowy • 1/4 sałaty lodowej • 4 łyżki majonezu
sos – do wyboru • bułka tarta • olej roślinny lub masło klarowane • sól • pieprz

Sposób przygotowania:

Mięso oddzielić od kości, następnie zmielić. Doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem, podzielić na cztery równe części. Następnie ukształtować w dłoniach okrągłe, spłaszczone burgery, obtoczyć je w bułce tartej. Rozgrzać umiarkowanie patelnię z olejem lub masłem klarowanym i smażyć burgery po 4-5 minut z każdej strony, do uzyskania złotego koloru.

Bułki rozciąć wzdłuż i podgrzać na patelni lub w piekarniku, tak aby były ciepłe i chrupiące. Spodnie części bułek posmarować majonezem. Następnie ułożyć na nich pokrojone w plastry: pomidora, cebulę, ogórek konserwowy i sałatę lodową.

Usmażone mięso położyć na warzywach. Górną część bułki posmarować sosem. Przykryć burgera.

SCHAB FASZEROWANY

kaszą jaglaną i grzybami

VITANA Jerzy Płachta

Składniki:

• 1 1/2 kg schabu • papryka słodka w proszku • pęczek natki pietruszki • pęczek oregano • **100 g kaszy jaglanej Vitana**
• 5 g suszonych grzybów • 200 g pieczarek
• 1 cebula • 2 ząbki czosnku • 1 jajo • oliwa
• sól • pieprz

Sposób przygotowania:

Kaszę ugotować na sypko, ostudzić. Cebulę posiekać i zeszklić na oliwie, dodać bardzo drobno posiekane grzyby suszone i pokrojone w plasterki pieczarki – dusić aż grzyby odparują.

Kaszę wymieszać z grzybami, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, posiekanymi ziołami, doprawić do smaku i wymieszać z jajkiem.

Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, naciąć w środku wzdłuż ostrym nożem, tak, by powstała kieszeń, w którą należy włożyć przygotowany farsz.

Mięso oprószyć solą, pieprzem i słodką papryką, umieścić w rękawie do pieczenia. Piec ok. 60 minut w 180°C.



Aromatyczne słupki z piersi kurzej w panierce z sera smażonego

OSM TOP-TOMYŚL

Składniki:

• 100g piersi kurczaka • 50g mąki pszennej • 1 jajo • 60 ml mleka • 4 łyżeczki sera smażonego TOP Tomyśl • 50 g makaronu spaghetti • 6 dużych listków świeżej bazylii • 4 łyżki kuchenne oliwy • olej roślinny • sól • pieprz • cukier do smaku

Sposób przygotowania:

Pierś kurzą kroimy w słupki, delikatnie rozbijamy.

Makaron wrzucamy do gotującej osolonej wody.

Mąkę, jajo, mleko mieszamy razem, tworząc masę gęstsza od ciasta naleśnikowego. Do powstałej masy dodajemy ser smażony i mieszamy do jego rozpuszczenia. Dodajemy sól (według uznania) i szczyptę cukru. Wszystkie składniki mieszamy. W sporządzonym cieście panierujemy piersi. Mięso od razu wrzucamy na uprzednio rozgrzaną patelnię z olejem.

Bazylię drobno szatkujemy i mieszamy razem z oliwą. Doprawiamy solą i pieprzem. Ugotowany makaron po przedczeniu mieszamy z bazylią i oliwą.



SOS piwno-cebulowy

BROWAR AMBER

Sp. z o.o./Sp. k.

Składniki:

1/2 szklanki piwa Amber Naturalny Browar Amber

3 średnie cebule

10 dag masła

1 łyżka mąki pszennej

1 łyżka cukru

1 łyżeczka kminku

1/2 szklanki wywaru mięsnego

2 łyżeczki białego octu winnego

sól, świeżo mielony czarny pieprz

Sposób przygotowania:

Cebulę obrać i drobno pokroić. Rozgrzać na patelni masło, kiedy zacznie się pienić dodać cukier. Gdy karmel będzie gotowy, dodać cebulę i chwilę smażyć. Następnie wsypać mąkę i dokładnie wymieszać, dodać kminek i zalać wywarem mięsnym i piwem. Sos gotować na małym ogniu od czasu do czasu mieszając przez 15 minut. Na koniec doprawić solą, pieprzem i octem winnym.







na stojko





Gruszki zapiekane z serem kozim i miodem

Gospodarstwo Pasieczne
SADECKI BARTNIK Sp. z o.o.

Składniki:

- 2 duże gruszki • 1 łyżka soku z cytryny • 3 łyżki cukru brązowego • 1 łyżeczka cynamonu • 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii • 3 łyżki miodu pitnego dwójniaka (pominąć w wersji dla dzieci) • 125 g sera koziego
- 4 łyżeczki płynnego miodu (najlepiej lipowego)
„Sąddecki Bartnik”

Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzać do 180°C. Wybrane gruszki przekroić na pół. Łyżką do wydrążania owoców usunąć gniazda nasienne. Następnie połówki skropić sokiem z cytryny. W płaskim naczyniu połączyć cukier brązowy z cynamonem, następnie obtoczyć w tym połówki gruszek. Kolejnym krokiem jest ułożenie w naczyniu żaroodpornym gruszek rozcięciem do góry.

Wymieszać ekstrakt z wanilii z miodem pitnym, następnie wlać do wgłębień w gruszkach. Wstawić bez przykrycia do piekarnika. Piec przez około 15 minut lub dłużej do czasu aż gruszki będą miękkie a cukier zacznie się karmelizować.

Gotowe owoce wypełnić serem kozim i miodem najlżejszym.

Jabłkowe placuszki z nutą cynamonu i miodem lipowym

Pasieka PUCER
Dariusz i Małgorzata Pucer

Składniki:

- 2 jabłka • 2 jajka • 5 łyżek mąki owsianej • 1 łyżeczka oleju (opcjonalnie do smażenia) • 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżka miodu lipowego Pasieka Pucer
- garść borówek do dekoracji

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki zmiksować, dodać pokrojone w cząstki jabłka. Z przygotowanej masy smażyć placuszki z dwóch stron. Podawać z borówkami polewając odrobiną miodu lipowego.





Koktajl mleczno-czekoladowy

OSM Łowicz

Składniki:

1/2 l Mleka łowickiego 2%

ok. 20 dkg mrożonych truskawek

małe opakowanie herbatników

250 g śmietanki łowickiej kremowej

kilka kostek gorzkiej lub słodkiej czekolady

Sposób przygotowania:

Herbatniki mocno kruszymy na miazgę, by powstał z nich sładki „piasek”. Do miksera, najlepiej kielichowego wrzucamy zmrożone truskawki, pokruszone ciastka i zalewamy wszystko mlekiem. Miksujemy. Jeśli chcemy, by koktajl był bardziej gęsty zwiększamy proporcje owocu lub ciastek. Gotowy koktajl przelewamy do szklanek i ozdabiamy bitą śmietaną i startą czekoladą.





Kissiel z soku jabłkowego

PPUH Tłocznia Maurer

Składniki:

500 ml soku jabłkowego Maurer

4 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

Sok jabłkowy zagotować. Mąkę ziemniaczaną rozpuścić w 4 łyżkach wody, wlać do soku i przez chwilę gotować. Rozlać do salatek, wystudzić. Podawać z bitą śmietaną i kawałkami owoców.

Muslen na śniadanie

**Instytut Włókien Naturalnych
i Roślin Zielarskich w Poznaniu**

Składniki:

*3 łyżki Muslen - żurawinowe musli
z siemieniem lnianym, Instytutu
Włókien Naturalnych i Roślin
Zielarskich*

*1 jogurt naturalny
Truskawki lub sok z żurawin,
truskawek, wiśni (owoce dowolnie
można wymienić na inne)
cytryna
listek mięty*

Sposób przygotowania:

Truskawki lub inne owoce, kroimy w plasterki. Do wyższego naczynia wkładamy pokrojone owoce i blendujemy, skrapiamy sokiem cytryny. Mus mieszamy z połową ilości jogurtu naturalnego.

Do szklanek bądź pucharków nalewamy część jogurtu naturalnego czystego, wsypujemy Muslen. Na Muslen wylewamy drugą część jogurtu z musem truskawkowym (lub 1 łyżką soku owocowego). Dla dekoracji układamy owoce z listkiem mięty.





Biskoptowe markizy

MAMUT Polska S.A.

Składniki:

- *Biszkopty Wrocławskie Mamut Polska* • 1/2 kostki
masła • 1 szklanka drobnego cukru • 1-2 łyżki
śmietanki 30% • szczypta soli • ekstrakt z wanilii

Dodatkowo:

- 100-150 ml musu jagodowego • 100-150 ml musu
malinowego

Sposób przygotowania:

Masło utrzyj z cukrem przy pomocy miksera ręcznego do momentu, kiedy masło będzie lekkie i puszyste, a cukier całkowicie rozpuszczony. Pod koniec ucierania dodaj powoli śmietankę i ekstrakt z wanilii. Całość dokładnie wymieszaj. Na koniec masę wyłóż lub wyciśnij na jeden z Biszkoptów. Złącz oba tworząc markizę. Aby uzyskać różne kolory i smaki masy możesz dodawać do gotowej masy musy lub przecieri owocowe.





SERNIK z owocami

SM KaMos

Składniki:

Ciasto:

- 500 g mąki pszennej • 5 żółtek • 250 g margaryny • 120 g cukru pudru • 1 opakowanie cukru wanilinowego • 1 łyżka śmietany 18%
- 400g twarogu KaMos • 1 łyżeczka proszku do pieczenia • szczypta soli

Masa sernikowa:

- 1 kg twarogu sudeckiego półtłustego KaMos
- 125 g cukru • 2 opakowania cukru wanilinowego
- 3 jajka • 2 łyżki mąki ziemniaczanej • 1 łyżka mąki pszennej • 100 g rozpuszczonego masła
- sok z 1/2 cytryny • ulubione owoce

Piana z białek:

- 5 białek • 150 g cukru • sok z 1/2 cytryny

Sposób przygotowania:

Ciasto:

Mąkę tortową mieszamy z cukrem pudrem, proszkiem do pieczenia. Dodajemy szczyptę soli, margarynę, żółtka wymieszane z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Wyrabiamy ciasto do uzyskania jednolitej masy.

Gotowe ciasto dzielimy na dwie części (1/4 i 3/4). Większą część wstawiamy do lodówki na mniej więcej godzinę, mniejszą wstawiamy do zamrażarki. Schłodzone ciasto (większa część z lodówki) rozwałkujemy i wkładamy do prostokątnej formy. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170°C na ok. 12 minut (obserwujemy ciasto, ma być delikatnie złote). Upieczony spód wystudzamy.

Masa serowa:

Jajka ubijamy z cukrem i cukrem wanilinowym, następnie stopniowo dodajemy, ciągle mieszając: twaróg sudecki KaMos, rozpuszczone masło, sok z cytryny oraz mąki (ziemniaczana i pszena). Tak przygotowaną masę wykładamy na wcześniej upieczony i wystudzony spód. Owoce równomiernie rozkładamy na masie serowej.

Piana z białek:

Ubijamy pianę z białek, cukru, dodając na koniec sok z cytryny. Ubitą pianą przykrywamy masę serową. Jeżeli pozostały jeszcze owoce można je rozłożyć na ubitą pianę. Całość przykrywamy tartym ciastem z zamrażarki (1/4 część) Pieczemy w temperaturze 170°C (termoobiegi) przez około 50 minut. Wystudzone ciasto dekorujemy cukrem pudrem.



SERNIK na zimno **z kozich serków**

AGRO-DANMIS
Gramowscy Sp. J.

Składniki na spód:
biszkopty (podłużne lub okrągłe)

Masa serowa:
700 g waniliowego serka z mleka koziego AGRO-DANMIS
250 ml śmietany kremówki
4 łyżki cukru pudru
2 czubate łyżki żelatyny
400 g truskawek oraz dodatkowo do dekoracji

Sposób przygotowania:

Tortownicę o średnicy 24 - 25 cm uszczelnić folią aluminiową. Biszkopty ułożyć na spodzie tortownicy.

Kremówkę ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać cukier puder, krótko ubijając. Stopniowo dodawać serek cały czas miksując. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości gorącej wody, lekko przestudzić i wlać do masy serowej miksując na najwyższych obrotach.

Na biszkoptach w tortownicy poukładać truskawki (jeśli są duże - przepołować), wylać masę serową. Włożyć do lodówki do stężenia. Przed podaniem udekorować truskawkami (na wierzch można również wylać galaretkę).



Babeczki kakaowe z kefirem i owocami

OSM PROSZKOWNIA MLEKA
w Krośniewicach

Składniki

- 1 szklanka kefiru Robico
- 2 jajka
- ½ szklanki oleju
- 2 szklanki mąki
- ½ szklanki cukru
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka kakao
- owoc (borówki, jabłko lub maliny)

Sposób przygotowania:

Składniki suche i mokre mieszamy w dwóch osobnych miseczkach. Następnie dodajemy mokre składniki do suchych i dokładnie mieszamy. Foremki do babeczek wypełniamy ciastem do 3/4 wysokości i wciskamy do środka plaster jabłka lub kilka borówek, malin. Zastłaniamy go z wierzchu łyżeczką ciasta. Babeczki pieczemy ok. 20-25 minut w temperaturze 180°C. Posypujemy cukrem pudrem.

Ciasto na bazie soku jabłkowego

ACTIV Sp. z o.o.

Składniki:

Biskopt:

5 jaj

170g cukru pudru

1 opakowanie cukru wanilinowego

180g mąki pszennej (tortowej)

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Do nasączenia:

1/2 szklanki wody (przegotowanej, zimnej)

sok wyciśnięty z 1/2 cytryny

2 łyżeczki cukru

Krem:

1 l soku jabłkowego Royal Apple

2-4 łyżki cukru (wg uznania)

2 opakowania budyniu śmietankowego bez cukru

Wierzch:

kwadraciki z jabłek

500 ml śmietanki kremówki 30% lub 36%

2-3 łyżki cukru pudru

3 łyżeczki żelatyny

4 łyżki soku jabłkowego Royal Apple

Do dekoracji:

jabłko

listki mięty





Sposób przygotowania:

Biszkopt: Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Białka ubić na sztywną pianę mikserem. W trakcie ubijania, stopniowo dodawać cukier puder i mieszać, aż masa stanie się gęsta. Dodać cukier wanilinowy, wymieszać. Następnie dodawać po jednym żółtku i po każdym chwilę wymieszać mikserem. Dodać przesianą mąkę i ponownie delikatnie wymieszać tak, by napowietrzyć ciasto. Tak przygotowaną masę przełożyć do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach 33x23cm. Wyrównać i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 160°C na funkcji termoobieg przez około 40-45 minut lub w temperaturze 180°C. Po wyjęciu z piekarnika biszkopt odstawić do ostygnięcia.

Składniki do nasączenia biszkoptu wymieszać tak, by cukier całkowicie rozpuścił się. Następnie ponakłuwać biszkopt i równomiernie nasączyć go przygotowanym ponczem.

Z 0,5 litra zimnego soku Royal Apple odlać 0,5 szklanki, wsypać do niej zawartość opakowania budyniu śmietankowego i cukier, dobrze wymieszać. Pozostały sok Royal Apple zagotować. Do gotującego się soku wlać rozrobiony proszek ciągle mieszając. Od momentu zagotowania gotować jeszcze przez 0,5 minuty, gorący wylać na biszkopt i odstawić do całkowitego ostygnięcia. Jabłka osączyć i równomiernie poukładać na przestygniętym budyniu. Żelatynę przełożyć do rondelka i zalać 4 łyżkami zimnego soku jabłkowego, odstawić na około 10 minut. W międzyczasie ubić na sztywno śmietanę kremówkę z cukrem pudrem. Następnie podgrzać żelatynę, ciągle mieszając, aż się rozpuści. Po czym dodać ją bardzo powoli do ubitej śmietanki, cały czas ucierając mikserem. Powstały krem rozprowadzić równomiernie na wierzchu ciasta i odstawić na parę godzin w chłodne miejsce. Ciasto podawać pokrojone na kwadraty, ozdobione jabłkami i listkami mięty.



Sernik

**Średzka Spółdzielnia Mleczarska
JANA**

Składniki:

1 kg twarogu sernikowego Jana

30 dkg cukru pudru

6 - 7 jaj

100 g masła

3 płaskie łyżeczki mąki ziemniaczanej

1 cukier waniliowy

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

Żółtka, cukier puder, cukier waniliowy, masło, mąka ziemniaczana, proszek do pieczenia utrzeć do puszystości. Dodać twaróg mieszając do powstania gładkiej masy. Z białek ubić pianę na sztywno. Połączyć ją delikatnie z masą twarogową. Wyłożyć na blachę. Piec 80 – 90 minut w temperaturze około 180°C.

Sernik

OSM w Siedlcach

Składniki:

Ciasto:

1,5 szklanki mąki

½ łyżeczki proszku do pieczenia

½ kostki margaryny

1 cukier waniliowy

2 żółtka

2 łyżki cukru

Masa serowa:

1kg twarogu sernikowego

(wiaderko) OSM Siedlce

1 ½ szklanka cukru

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 budynie śmietankowe

8 jaj

1/2 litra śmietany kremowej

30% OSM Siedlce

Sposób przygotowania:

Ciasto:

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i zagnieść z margaryną oraz żółtkami wymieszanymi z cukrem na gładką masę. Włożyć do lodówki na 2 godziny.

Masa serowa:

Zmiksować cukier puder i żółtka, dodać ser oraz budynie, mąkę ziemniaczaną i proszek

do pieczenia. Śmietanę kremową ubić na sztywno i dodać do masy serowej. Na koniec białka ubić na sztywno i dodać do masy serowej (dodając śmietanę i białka mieszać łyżką).

Wykonanie końcowe:

Ciasto wyłożyć na blaszkę. Zapiec około 10 minut we wcześniej nagrzanym piekarniku w 180°C. Następnie wyłożyć na ciasto masę serową. Piec około 50 minut w temp. 180°C. Gotowe można posypać cukrem pudrem.

Sernik Dominika

**Zakład Przetwórstwa
Mleczarskiego DOMINIK Sp. z o.o.**

Składniki:

1 kg twarogu DOMINIK

235g mąki tortowej

2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

2-3 łyżki kakao

6 jaj

2 torebki cukru wanilinowego

135g + 300g masła

125g + 300g cukru

100g śmietanki kremówki

2 torebki budyniu waniliowego

(opakowania na 1/2 l mleka)

tłuszcz do formy

Sposób przygotowania:

Formę posmarować tłuszczem. Mąkę, kakao, proszek do pieczenia wymieszać, dodać pokrojone w drobną

kostkę 135g masła, 1 jajo i 125g cukru. Składniki dobrze wymieszać i krótko wyrobić ręką. Schłodzić.

$\frac{3}{4}$ ciasta rozwałkować i włożyć na dno i boki formy do wysokości ok. 5 cm.

Zmiksować 250g masła z 300g cukru i cukrem wanilinowym. Dodać (pojedynczo) pozostałe 5 jaj. Dodać zmielony twaróg, budyń i kremówkę - zmiksować na półpłynną, jednolitą masę. Tak przygotowaną masę wlać do formy, równomiernie wygładzić.

Pozostałą $\frac{1}{4}$ część ciasta zetrzeć na tarce o grubych oczkach lub skruszyć w formie kruszonki na powierzchnię ciasta.

Włożyć do uprzednio ogrzanego piekarnika i piec w temp. ok. 175°C przez 1 $\frac{1}{4}$ godziny. Po upieczeniu wystudzić i wyjąć z formy.

Można posypać cukrem pudrem i mielonymi orzechami laskowymi.





Sernik ZŁOTA ROSA

OSM w Łobżenicy

Składniki:

Ciasto:

3 szklanki mąki tortowej

2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

1 szklanka cukru

250 g masła

4 żółtka (białka zostawić do pianki)

Masa:

1 kg twarogu krajanki (dwukrotnie zmielonego)

OSM Łobżenica

5 całych jaj

1 szklanka cukru

1 budyń śmietankowy

1 cukier waniliowy

2 szklanki zimnego mleka 3,2%

sok z 1/2 cytryny

1/2 szklanki oleju

Pianka:

4 białka od ciasta

1 szklanka cukru

Sposób przygotowania:

Ciasto:

Wszystkie składniki ciasta włożyć do miski i zagnieść gładkie ciasto. Prostokątną blachę (38 x 23 cm), posmarować tłuszczem, wysypać mąką; wyłożyć ciastem, łącznie z brzegami.

Masa twarogowa:

Do twarogu dodać cukier, cukier waniliowy, budyń, olej. Sok z cytryny i zimne mleko, wszystko zmiksować na gładką masę. Ubić białka z $\frac{3}{4}$ szkl. cukru na sztywną pianę oraz osobno ubić żółtka z $\frac{1}{4}$ szkl. cukru. Delikatnie wymieszać ubite białka i żółtka z twarogiem i wlać na blachę wyłożoną ciastem. Piec około 60 minut w temperaturze 160-165°C w termoobiegu (bez termoobiegu 180°C).

Pianka:

Na 15 minut przed końcem pieczenia wyciągnąć blaszkę i wyłożyć na ciasto pianę ubitą z 4 zostawionych białek z $\frac{1}{2}$ szklanki cukru, wstawić do piekarnika i piec jeszcze 15 minut.

Ciasto zostawić do całkowitego wystudzenia. Gdy ciasto ostygnie pojawią się na nim piękne krople, które będą wyglądały jak złota rosa.



SZARLOTKA z pianką

Grupa Producentów Owoców
GALSTER Sp. z o.o.

Składniki:

Ciasto:

- 60 dag mąki pszennej • 4 - 5 żółtek • 2/3 szkl. cukru • 1 kostka masła • 3 - 4 łyżki gęstej śmietany
- cukier waniliowy • 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia

Nadzienie:

- 2 kg jabłek odmiany **Gala GALSTER** • 15 dag rodzynek • 5 łyżek cukru • 4 białka • 1 czubata łyżka cukru pudru • 1/2 łyżeczki cynamonu

Sposób przygotowania:

Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, dodać masło prosto z lodówki, posiekać. Żółtka, cukier, cukier waniliowy, śmietanę zmiksować i dodać do posiekanego ciasta, wyrobić ciasto szybko. Ciasto podzielić na 2 części (2/3 i 1/3), większą schować do lodówki, mniejszą do zamrażarki. Obrane jabłka posiekać, podlać wrzątkiem i dusić na małym ogniu, gdy się rozpadną dodać cukier, cynamon i rodzynek, ewentualnie skórkę z cytryny, wymieszać, zdjąć z ognia i wystawić. Ciasto rozwałkować na blachę i boki, wylać schłodzoną masę jabłkową i wstawić do nagrzanego piekarnika, piec 20-25 min. Ubić białka ze szczyptą soli, dodać cukier puder, przełożyć na blachę. Na wierzch zetrzeć resztę ciasta, piec jeszcze 15 min. w 200 °C.



Bułeczki Jaczkowickie

P.P.U.H. WOSEBA

Sp. z o. o.

Składniki:

500 g Dolnośląskiej

Mąki Luksusowej typ 550 Woseba

300 ml ciepłej wody

20 g świeżych drożdży

1 czubata łyżeczka soli

Sposób przygotowania:

Przesianą mąkę wsypać do miski. Dodać sól, drożdże, wodę. Wszystkie składniki wymieszać łyżką. Następnie wyrabiać ciasto energicznie przez kilka minut aż do osiągnięcia gładkiej i elastycznej konsystencji. Odstawić w ciepłe miejsce, przykryć ściereczką i poczekać aż ciasto podwoi swoją objętość. Po wyrośnięciu, ciasto podzielić na 8 jednakowych kawałków. Z każdego uformować bułeczkę. Ułożyć je na blachę posypaną mąką. Przykryć ściereczką i odstawić do ponownego wyrośnięcia. Przed wstawieniem bułeczek do pieca zalecamy delikatnie posmarować je wodą. Piec przez 15-20 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 220°C. Po upieczeniu przełożyć z blachy na kratkę.





Waniliowe ciasto z konfiturą z płatków róży i z kruszonką

POLSKA RÓŻA
Ernest Michalski Sp. z o.o.

Składniki:

• 500 g konfitury z płatków róży **POLSKA RÓŻA** • 200 g miękkiego masła • 150 g cukru pudru • 4 jajka • 250 g mąki
• łyżeczka proszku do pieczenia • kilka kropli aromatu waniliowego

Kruszonka:

• 150 g mąki • 100 g masła • 75 g cukru

Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzać do 180 °C, opcja termo-obieg. Formę na ciasto wysmarować masłem.

Przygotować kruszonkę: na małym ogniu na patelni roztopić masło, dodać cukier a po chwili mąkę, wymieszać. Ostudzić.

Ciasto:

Ucierać masło z cukrem pudrem przez minimum 8 - 10 minut. Nie przerywając ucierania dodawać kolejno po jednym jajku, w około 3 minutowych odstępach czasu. Następnie dodawać po kilka łyżek mąki z proszkiem do pieczenia, miksować na mniejszych obrotach miksera i krócej, tylko do połączenia się składników, a na końcu dodać aromat waniliowy. Ciasto przełożyć do formy; na wierzchu wyłożyć konfiturę z płatków róży **POLSKA RÓŻA**, następnie posypać przestudzoną kruszonką i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 60 minut.



Chątka

P.P.U.H. WOSEBA
Sp. z o.o.

Składniki:

500 g Dolnośląskiej Mąki Tortowej typ 450 Woseba
250 ml ciepłego mleka
7 g suchych drożdży lub 20 g świeżych
1 jajo
50 g cukru
50 g miękkiego masła
1 opakowanie cukru waniliowego
płaska łyżeczka soli

Sposób przygotowania:

Przesianą mąkę wsypać do miski i wymieszać z drożdżami (w przypadku świeżych drożdży należy rozpuścić je w mleku), mleko wymieszać z jajkiem, masłem i cukrem i wlać do mąki. Dodać sól. Ciasto wyrabiać energicznie przez kilka minut aż do osiągnięcia gładkiej konsystencji. Następnie odstawić w ciepłe miejsce, przykryć ściereczką i poczekać aż podwoi swoją objętość. Ciasto ponownie wyrobić i podzielić na 4 równe części. Z każdej części uformować wałek i zapleść jak warkocz, tak aby uformować chałkę. Chałkę należy odstawić do ponownego wyrastania na około 1 godzinę (przykryć ściereczką). Przed wstawieniem do piekarnika posmarować roztrzepanym jajkiem, aby się ładnie zarumieniła i posypać makiem lub kruszonką. Piec w temperaturze 180°C przez około 25 - 30 minut.

Babka piwna

BROWAR AMBER
Sp. z o.o./Sp. k.

Składniki:

3 szklanki mąki
1 1/2 szklanki cukru
1 szklanka piwa pszeniczniak
Browar Amber
1 szklanka oleju
4 jaja
2 łyżeczki proszku do pieczenia
cukier waniliowy



Babka piwna

Sposób przygotowania:

Jaja utrzeć z cukrem, stopniowo dodawać mąkę z proszkiem i cukrem waniliowym oraz olej. Wlać piwo i wymieszać. Piec 45 min. w temp. 180 °C.

napoje





Kawa **z miodem pitnym**

**Spółdzielnia Pszczelarska
APIS w Lublinie**

Składniki:

2 łyżeczki kawy espresso

1 szklanka wody

*30 ml mleka słodzonego
skondensowanego*

*1 łyżeczka miodu wielokwiatowego
z polskich pasiek*

2 łyżki miodu pitnego

*Trójniak Staropolski Tradycyjny Apis
kawałek czekolady*

Sposób przygotowania:

Kawę zalewamy wrzątkiem, dosładzamy miodem wielokwiatowym, wlewamy dwie łyżki miodu pitnego Trójniak Staropolski Tradycyjny i mieszamy. W oddzielnej szklance spieniamy mleko i powoli wlewamy kawę, już nie mieszając, aby pianka nie opadła. Posypujemy startą czekoladą.



Grzaniec miodowy

Spółdzielnia Pszczelarska
APIS w Lublinie

Składniki:

750 ml miodu pitnego

Trójniak Staropolski

Tradycyjny Apis

*150 g miodu wielokwiatowego
z polskich pasiek*

Przyprawy:

*goździki, cynamon,
gałka muskatołowa, imbir,
laska wanilii*

Sposób przygotowania:

Miód pitny podgrzać do temperatury 50-55°C, dodać miód wielokwiatowy, wymieszać, dodać przyprawy i utrzymywać pod przykryciem w temp. ok. 55 °C przez 5 – 7 minut
Pić gorący!



GIN **z Tonikiem**

Henkell & Co. Polska
Sp. z o.o.

Składniki:

40 ml Lubuski Gin

4 plasterki

świeżego imbiru

3/4 cytryny

Dopełnić tonikiem

i dodać kilka kostek lodu



DRINK **na bazie** **wina śliwkowego**

VIN KON S.A

Składniki:

120 ml wina

śliwkowego VIN-KON

15-20 ml wódki

z sokiem z cytryny

2,5ml syropu limonkowego

cytryna, mięta

lód



Cocktail Cydr Letni

AMBRA S.A.

Składniki:

60 ml Musu

truskawkowego

300 ml Cydru Lubelskiego Ambra

1/2 cytryny

10 listków Mięty



Lubelski grzany Cydr

AMBRA S.A.

Składniki:

150 ml Cydru

Lubelskiego Ambra

50 ml miodu pitnego

Grzany Polski Apis

1 łyżeczka miodu gryczanego
szczypta cynamonu mielonego

3 szt. goździków

1 łyżeczka rodzynek

2 szt. migdałów

5 plasterków jabłka

Sposób przygotowania:

Cydr klasyczny wlać do garnka, dodać miód pitny, miód gryczany, szczyptę mielonego cynamonu, goździki, migdały, plasterki jabłka. Wszystko podgrzewamy do temperatury około 80 stopni. Przed przelaniem warto podgrzać naczynie, w którym grzaniec ma zostać podany.



MINISTERSTWO ROLNICTWA I ROZWOJU WSI
Program Poznaj Dobrą Żywność
ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
tel.: + 48 22 623 16 30, 623 18 10, fax: + 48 22 623 16 08
e-mail: pdz@minrol.gov.pl

www.minrol.gov.pl