

Knorr marka z tradycją.

Czy wiesz, że produkty pod marką Knorr produkowane były w poznańskiej fabryce już w 1932 r.?

Produkowano w niej koncentraty, płatki owsiane i przyprawy. Nasze babcie pamiętają zapewne zasmażkę Knorr Mondamin. W 1939 r. wielkość produkcji osiągnęła 1 000 ton w skali roku.



Działania wojenne spowodowały zniszczenia około 35% zabudowy fabryki. Po wojnie nacjonalizacja zakładów produkcyjnych spowodowała, że Knorr nie mógł sprzedawać swoich produktów na rynku.

Zupy, sosy i przyprawy Knorr wróciły do polskich sklepów – a Knorr do Poznania - wraz z otwarciem polskiego rynku w 1992 r. Dzisiaj fabryka produktów spożywczych Knorr zatrudnia 877 osób.



Doświadczenie i wiedza pracowników z Poznania miały swój istotny wpływ na decyzje o ulokowaniu na terenie zakładów nowego wydziału produkcji zup w kartonach i opakowaniach foliowych.

Zupy z Poznania trafiają na stoły milionów konsumentów w całej Europie.



W lutym 2009 r. na terenie zakładów zostało otwarte regionalne centrum rozwojowe płynnych produktów żywnościowych. Opracowywane są tu receptury, procesy produkcyjne oraz opakowania dla zup, sosów

i ketchupów, sprzedawanych na całym świecie pod takimi markami jak Knorr, Hellmann's. Obecnie regionalne centrum rozwojowe zatrudnia niespełna 70 osób.

A dziś Knorr jest jedną z największych i najlepiej rozpoznawalnych marek na rynku produktów kulinarnych.

Smaczne i pożywne potrawy przepisy z lat 30-tych

DANIA Z ZUPAMI KNORR



ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM.

Po jednej kostce zupy pomidorowej i makaronowej „Knorr”, łyżkę stołową kwaśnej śmietany lub łyżeczkę masła, litr wody.

Rozetrzeć w pół szklance letniej wody kostkę zupy pomidorowej, wlać do wrzącej wody i gotować 10 minut. Następnie wsypać kostkę zupy makaronowej i gotować dalsze 10 minut. Wreszcie zabielić kwaśną śmietaną lub masłem.

GROCHÓWKA.

1 rolka grochówki „Knorr” (na 4 talerze), 50 deka ziemniaków, 4 parówki.

Przygotować zupę według przepisu, podanego na opakowaniu rolki grochówki „Knorr”. Ziemniaki obrane gotować, a gdy są już miękkie pokrajać w plasterki. Parówki parzyć przez 10 minut w gorącej wodzie, następnie pokrajać również w plasterki, poczem wszystko zalać wrzącą zupą. Grochówkę sporządzić można także bez żadnych dodatków w przeciągu 20 minut z rolki grochówki „Knorr”, co jest szczególnie ważne dla turystów i sportowców.

ZUPA WŁOSKA.

2 kostki zupy królewskiej „Knorr”, 6 deka zimnej pieczeni lub ozoru, żółtko, 2 łyżki stołowe mleka, szczypiorek, 1 ¼ litra wody.

Pieczeń lub ozór pokrajać i włożyć do litra zupy, przygotowanej podług przepisu podanego na opakowaniu kostki zupy „Knorr”. Do gorącej jeszcze, lecz nie gotującej się już zupy, dodać rozbite żółtko i mleko. Przed podaniem na stół posypać szczypiorkiem.

DANIA Z BULIONEM KNORR



SOS KOPERKOWY.

2 łyżki kopru zielonego, 1 deka mąki, 3 deka masła, cytryna, 1 kostka buljonowa „Knorr”.

Do zaprażki z rozpuszczonego masła i mąki dodać koper, chwilę zasmażyć i rozprowadzić buljonem sparzonym z kostki buljonowej „Knorr”, poczem dodać sok cytrynowy i soli do smaku. Dla polepszenia smaku można dodać śmietany.

FLAKI.

1 kg flaków, po kawałku selera, pietruszki i cebuli, 6 deka masła, 4 deka parmezanu, ¼ litra śmietany, 2 deka mąki, po szczypcie imbiru i białego pieprzu, 3-4 kostki buljonowe „Knorr”.

Oczyszczony flak przez 10 minut gotować, wodę odlać, poczem nalać świeżą wodę i przez 2 godziny gotować, włożyć włoszczyznę jak do rosółu, gotować nadal, by flaki zmiękły. Dla polepszenia smaku dodać 3-4 kostki buljonowe „Knorr”. Oddzielnie zrumienić masło, dodać pokrojoną pietruszkę, seler i usiekaną cebulę, dusić pod przykrywą. Gdy flaki przestygną, pokrajać i mieszać z jarzynami. Mąkę rozbić ze śmietaną, wlać do flaków, wsypać utarty parmezan, wymieszać dokładnie.

BIGOS.

1 kg kwaszonej kapusty, 1 cebula, 6 deka smalcu, 2 deka maki, ½ szklanki madery, różne rodzaje mięsa.

Dobrze kwaszoną kapustę gotować 1-1 ½ godziny, gdy zmięknie, zmieszać z zaprażką, zrobiona ze smalcu lub słoniny, maki i usiekanej cebuli. Dla uzyskania lepszego smaku dodać 3-4 kostki buljonowe „Knorr”. Mięso pokrajane w kostki (dodać wedle upodobania ½ do 1 kg) wymieszać z kapustą, dodać można pieprzu lub papryki i dolać ½ szklanki madery lub czerwonego wina owocowego.

ZRAZY ZAWIJANE ZE SŁONINĄ.

½ kg wołowiny (zrazówki), 10 deka słoniny, 2 cebule, 6 deka masła, 1 deka maki, ½ cytryny.

Mięso pokrajać na cienkie plastry, zbić, dodać soli, pieprzu, obłożyć cienkimi plasterkami słoniny, posypać posiekaną cebulką, zwinąć każdy zrazik okręcając gonitką. Godzinę przed podaniem zrumienić na rondlu masło, zraziki posypane mąką podrumienić, podać rosołem z kostek buljonowych „Knorr”, dodać soku cytrynowego i dusić pod przykrywą. Do zrazów można podać kwaszoną kapustę, do której dodaje się kilka kropel przyprawy „Knorr”.

SANDACZ Z SOSEM KAPAROWYM.

1 kg sandacza, 2 pietruszki, ¼ litra wina, pieprz i sól.

Zalać rybę taką ilością wody, aby ją całkowicie pokryła, dodać ¼ litra wina, pieprzu, soli i wolno gotować. Gdy sandacz zmięknie, ułożyć go na półmisku i polać sosem z kaparów

SOS KAPAROWY.

3 deka masła, 1 deka maki, 2 deka kaparów, ½ cytryny, 1/8 litra śmietany, szczypta cukru, 1 kostka buljonowa „Knorr”.

Zasmażkę z masła i maki rozprowadź 1/8 ltr. buljonem, wymieszać, dodać opłókaną kapary, sok cytrynowy i trochę cukru. Po zagotowaniu wlać śmietanę i rozpuszczoną kostkę buljonową „Knorr”. Przed wydaniem na stół można dodać żółtko, które należy szybko wymieszać. Sos ten podaje się do sztuki mięsa lub ziemniaczanych sznycelek.

DANIA Z PRZYPRAWĄ KNORR



SALATKA WŁOSKA.

25 deka pieczeni cielęcej, 25 deka szynki, 1 śledź, 1 cebula, 50 deka ziemniaków, 20 deka seleru, oliwa, cytryna.

Poprzednio ugotowaną jarzynę i mięso pokrajać w małe kostki, wymieszać z posiekaną cebulą, polać zaprawą z oliwy i cytryny, dodać kilka kropel przyprawy „Knorr”. Sałatę ułożyć na salaterce i polać majonezem.

JAJKA Z JARZYNAMI WIOSENNEMI.

6 jaj, ½ szklanki mleka, 6 łyżek płatków owsianych „Knorr”, 2 łyżki posiekanych nowalijek, sól, masło.

Jajka z mlekiem dobrze wymieszać i po dodaniu płatków owsianych odstawić na ½ godziny. Po posoleniu wylać na patelnię z rozpuszczonym masłem (2 łyżki masła wystarczy) i smażyć jak zwykle. Potrawę przyrządzić z siekanymi nowalijkami i podać z razowym chlebem lub smażonymi ziemniakami.

DANIA Z PRODUKTAMI KNORR, KTÓRYCH JUŻ DZIŚ NIE MA

POMIDORY FASZEROWANE.

8 dużych pomidorów, 4 deka płatków owsianych „Knorr”, 6 deka grzybów, 2 jajka, szczypta soli, 6 deka masła, 1/8 litra wody.

Płatki owsiane zalać wrzącą wodą i na ½ godziny odstawić. Wymyte i drobno pokrajane grzyby dusić 5 minut z 2 deka masła. U pomidorów poucinać czubki, wydrążyć i wewnątrz posolić. Płatki owsiane, grzyby i rozbite jajka dobrze wymieszać i faszerować tym pomidory, które po dodaniu 4 deka masła, dusi się pod przykryciem 10 minut.

Knorr



niezastąpione w każdej kuchni!

Knorr

