

25

LAT DOŚWIADCZENIA



stalgast

ekspert gastronomiczny

ZDROWE JEDZENIE MOŻE BYĆ SMACZNE!

Jako ekspert gastronomiczny wiemy, że podstawą dobrej kuchni i zadowolenia konsumentów, nawet tych najmłodszych, jest pyszny smak. Dlatego włączamy się do akcji zdrowego żywienia dzieci i w związku z tym przygotowaliśmy ofertę skierowaną do szkół i przedszkoli. Chcemy pokazać, że zdrowe, pożywne i wartościowe posiłki mogą być tak smaczne, że do kuchni wrócą wyłącznie puste talerze, a dzieci poproszą o dokładkę.

więcej informacji: www.stalgast.com

OBIAD: FILET Z BIAŁEJ RYBY GOTOWANEJ NA PARZE POD JOGURTOWYM SOSEM KOPERKOWYM Z MAKARONEM RAZOWYM I KOLOROWYMI WARZEWAMI.

Filet z dowolnej białej ryby morskiej lub słodkowodnej

Makaron razowy (rurki lub kokardki)

Kolorowe warzywa (dostępne zgodnie z sezonem)

Jogurt naturalny, koperek świeży lub suszony

Sól, pieprz, curry

Warzywa umyć, obrać i pokroić w kawałki pozwalające na gotowanie na parze w tym samym czasie np.: marchew – wiórki 2 mm, kulaflow – małe różyczki, cukinia gruba kostka itd. Makaron ugotować w osolonej wodzie. Przygotować sos jogurtowy z koprem, doprawiając odrobiną soli, pieprzem i curry. Filet z ryby umyć, osuszyć, doprawić do smaku. Rybę gotować na parze w piecu konwekcyjno-parowym jednocześnie z warzywami (zależnie od gatunku ryby) 4-8 minut. Rybę i warzywa nałożyć na talerz, makaron wymieszać z sosem i nałożyć na talerz, pozostałą ilością sosu polać rybę. Warzywa można dodatkowo polać małą ilością oleju z pestek winogron.



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFLUX 5 x GN 1/1
Nr.kat.: 900390



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP 5xGN1/1 ONE
Nr.kat.: 9000560



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY CHEFTOP 7xGN1/1 ONE
Nr.kat.: 9000760

Napoje

smaczne i zdrowe

Wyselekcjonowany zestaw zblendowanych (czyli wysokozmiksowanych) odżywczych napojów owocowych został stworzony z myślą o zbilansowanym, zdrowym i smacznym odżywianiu dzieci oraz młodzieży. Przy wykorzystaniu naturalnych produktów wysokiej jakości, zawierających całą gamę witamin, minerałów i dużą ilość błonnika takie koktajle stanowią rewelacyjne uzupełnienie diety młodego człowieka. Poniżej przedstawiamy kilka propozycji przepisów na wartościowe i pyszne napoje zawierające naturalne cukry proste (glukozę i fruktozę), które sprawiają, że nie ma potrzeby dosładzania cukrem lub sztucznymi słodzikami.

Napoje na bazie świeżych produktach z dużą zawartością witamin, minerałów i błonnika.

Przepisy opracował:

Jerzy Czapla



- 1 BLENDER MARGARITA MADNESS
Nr.kat.: 482241
- 2 BLENDER XTREME
Nr.kat.: 484100
- 3 BLENDER XTREME
Nr.kat.: 484150

Napój bananowo malinowy (porcja na ok. 600 g)	Napój melonowo truskawkowy (porcja ok 500 g)	Shake z melona i kiwi (porcja ok. 350 g)	Napój truskawkowy (porcja ok. 450 g)
Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • 2 obrane banany (ok. 300 g) • 200 g mrożonych malin • 1 łyżeczka soku z cytryny (ok. 5 ml) • 100 ml wody gazowanej lub niegazowanej • 1 łyżka miodu (ok. 15 ml) 	Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • ¼ żółtego melona (ok. 300 g) • 150 g mrożonych truskawek • 50 ml wody niegazowanej • 1 łyżka cukru brzożowego (ok. 20 g) 	Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • ½ obranego żółtego melona (ok. 150 g) • ½ obranego kiwi (ok. 40 g) • 50 ml mleka 3,2% • 5 kostek lodu (ok. 100 g) • 1 łyżka miodu (ok. 15 ml) 	Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • 200 g mrożonych truskawek • 1 obrany banan (ok. 150 g) • 100 ml jogurtu naturalnego • 15 ml syropu trzcinowego
Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera 484150.	Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera 484150.	Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera 484150.	Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera 484150.
Etapy obróbki: <ol style="list-style-type: none"> 1) 5 s - 25% mocy 2) 5 s - 50% mocy 3) 15 s - 100% mocy 	Etapy obróbki: <ol style="list-style-type: none"> 1) 10 s - 25% mocy 2) 10 s - 100% mocy 	Etapy obróbki: <ol style="list-style-type: none"> 1) 15 s - 30% mocy 	Etapy obróbki: <ol style="list-style-type: none"> 1) 15 s - 50% mocy



**SZATKOWNICA
DO WARZYW
CL20**
Nr.kat.: 713200



SAŁATKA Z KOLOROWYCH WARZYW I OWOCÓW - DOSKONAŁE POŁĄCZENIE WITAMIN I BŁONNIKA

Marchewka 500g, **rzepa biała** lub **kalarepa** 300g, **rukola**
lub świeży **szpinak** 100g
Jabłka 500g, **melon**: biały, żółty lub zielony 500g,
Daktyle 100g, **biały sezam** 30-50g
Jogurt naturalny 100ml

Marchew, rzepę lub kalarepę umyć, obrać i pokroić w drobne wiórki 1,5 mm (Julenie) listki rukoli lub młodego szpinaku dodać w całości. Jabłka umyć, wypestkować, nie obrać. Melona umyć obrać i wypestkować. Owoce pokroić w słupki 2x6 mm. Warzywa połączyć z owocami dodać pokrojone daktyle i jogurt naturalny połączony z wyciekającym z owoców sokiem. Całość posypać białym sezamem, innymi pestkami lub orzechami.

**MIKSER RĘCZNY
Nr.kat.: 711251**



**MIKSER
RĘCZNY MINI
Nr.kat.: 711161**



MUS / HUMUS

Doskonałym elementem śniadania czy podwieczorku jest pasta lub mus podawany na razowym pieczywie np.: Pasta z cieciorki, prażonego sezamu, pomidorów suszonych i kminu.

Cieciorka gotowana 500 g
Woda z gotowania cieciorki 250-300g
Prażony sezam (miążga Tahini) 80g
Pomidory suszone 200g (po odsączeniu z oleju) lub
Koncentrat pomidorowy 80g
Mielony kmin rzymski - do smaku według gustu
Natka pietruszki lub **Rucola** - kilkanaście listków

Ugotowaną w małej ilości osolonej wody cieciorkę odcedzić pozostawiając 250-300 g wody z gotowania. Dodać miążgę sezamową i pomidory suszone. Całość dokładnie zmiksować "na gładko". Doprawić kminem rzymskim, nie solić! Sól użyta do gotowania cieciorki i sole mineralne pozostałych składników są wystarczające. Pastę na kanapkach posypać drobno siekaną natką pietruszki lub rukolą.

**SOKOWIRÓWKA J80
ULTRA / J100 ULTRA
Nr.kat.: 483080**

**DZBANEK
Nr.kat.: 377170**



**DZBANEK
GRATIS!**



SOK

Każdy dobrze zbilansowany posiłek to przemyślana kompozycja doskonałych produktów. Nieodczynnym elementem posiłku jest zdrowy napój. Wspaniale, gdy może to być sok ze świeżo wyciskanych owoców sezonowych i warzyw w kompozycji dopasowanej do pory roku i potrzeb zdrowotnych dziecka.

NOWOŚĆ

Porcelana dla dzieci

- wysokiej jakości komplet naczyń zaprojektowany specjalnie dla dzieci
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- kolorowy wzór wykonany w technologii podszkliwnej, gwarantujący wysoką trwałość, oraz maksymalne bezpieczeństwo
- podwyższona odporność na wyszczerbienia



- 1 TALERZ PŁYTKI Nr.kat.: 395950 3 MISECZKA DO ZUPY Nr.kat.: 395952
2 TALERZ PŁYTKI Nr.kat.: 395951 4 KUBEK Nr.kat.: 395953



SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE



- 1 ŁYŻKA STOŁOWA Nr.kat.: 358160 3 NÓŻ STOŁOWY Nr.kat.: 358180
2 WIDELCZYK STOŁOWY Nr.kat.: 358150 4 ŁYŻECZKA DO DESERÓW Nr.kat.: 358110

STALGAST Sp. z o. o., ul. Staniewicka 5, 03-310 Warszawa
Infolinia: 801 40 50 63 | www.stalgast.com