

Prymat

GASTROline



KOLOROWE PRZYPRAWY



DO NALEŚNIKÓW



DO GOFRÓW



DO PIEROGÓW



DO KLUSEK



**ZMIEN ZWYKŁY
POSIŁEK W KOLOROWĄ
PRZYGODĘ!**



Odkryj kolorowe przyprawy Prymat GastroLine – innowacyjną linię produktów stworzoną specjalnie dla gastronomii oświatowej.

prymatgastroline.pl

ODKRYJ

MOC KOLORÓW

Z NATURALNYMI PRZYPRAWAMI PRYMAT GASTROLINE

Nasze kolorowe przyprawy to starannie skomponowane mieszanki suszonych warzyw i aromatycznych ziół. Ich zadaniem jest nadanie potrawom pięknego, intensywnego koloru i delikatnego smaku – bez użycia sztucznych barwników, aromatów i dodatków. To w 100% naturalny i bezpieczny sposób, by nadać **naleśnikom, gofrów, pierogów** czy **kluskom** – żywe, apetyczne barwy, które rozbudzą ciekawość i apetyt każdego dziecka.



Przyprawa do naleśników i gofrów – kolor czerwony

Smak: Łagodny, uniwersalny, z delikatnie ziołową nutą (oregano, bazylia).

Idealna do: Wytrawnych naleśników i gofrów.

Prosty pomysł: Czerwony naleśnik z twarożkiem, rukolą i prażonymi orzechami. Dzieci uwielbiają też wersję z serkiem kanapkowym, szynką i pomidorem.



Przyprawa do naleśników, gofrów i pierogów – kolor żółty

Smak: Delikatny, lekko orientalny, z nutą kolendry i imbiru.

Idealna do: Wytrawnych naleśników i gofrów oraz pierogów. Doskonała do dań z drobiem i rybą.

Prosty pomysł: Żłocisty gofr z pastą z wędzonej makreli – popularnej i lubianej przez dzieci ryby. Taka forma to świetny sposób na przemycenie porcji białka i zdrowych tłuszczów.

KOLOR NA TALERZU

– UŚMIECH NA TWARZY DZIECKA



Praca w kuchni placówki oświatowej to nie lada wyzwanie. Każdego dnia kucharze stają przed dylematem: jak przygotować posiłek, który spełni rygorystyczne normy żywieniowe, zmieści się w budżecie, a przede wszystkim – zostanie ze smakiem zjedzony przez najmłodszych. W Prymat GastroLine rozumiemy wyzwania żywienia zbiorowego. Dlatego stworzyliśmy produkty, które zmieniają codzienne posiłki w kulinarną przygodę. **Kolorowe przyprawy** do **naleśników**, **gofrów**, **pierogów** oraz **kluszek**, które nadają daniom intensywny kolor i delikatny smak w 100% naturalny sposób.



JAK TO DZIAŁA?

Kolorowe przyprawy sprawiają, że dania stają się atrakcyjne już od pierwszego spojrzenia. Intensywne barwy pobudzają apetyt i ciekawość dzieci, zachęcając je do spróbowania nowych smaków. To jednak nie tylko efekt wizualny. Nasze mieszanki łączą atrakcyjny kolor z dopracowanym profilem smakowym, który harmonijnie komponuje się z ulubionymi dodatkami.

Dodaj naszą kolorową przyprawę do ciasta na naleśniki, pierogi, czy nawet kluski, a w prosty sposób uzyskasz wyrazisty efekt wizualny i smakowy. Takie rozwiązanie oszczędzi Twój czas i zapewni powtarzalność w codziennym gotowaniu.

ZDROWO, PROSTO I SMACZNIE!

TRZY KROKI

DO KOLOROWEGO SUKCESU:

1

Przygotuj ciasto

Wybierz swój sprawdzony przepis na wytrawne naleśniki, gofry, pierogi lub kluski. Kluczem do doskonałego efektu jest odpowiednia struktura ciasta — sprężysta, jednolita i łatwa w obróbce.

Wskazówki szefa kuchni:

- Zawsze przesiewaj mąkę — unikniesz grudek i uzyskasz lżejszą konsystencję.
- Do naleśników używaj mleka w temperaturze pokojowej. Dodatek wody gazowanej nada im wyjątkowej puszystości.
- Do ciasta na pierogi dodaj łyżkę oleju, aby zwiększyć jego elastyczność i ułatwić wałkowanie.

DOZOWANIE:

REKOMENDOWANE PROPORCJE
NA 500 g MĄKI:

- CIASTO NA NALEŚNIKI: OK. 100 g
- CIASTO NA KOPYTKA: OK. 116 g
- CIASTO NA PIEROGI: OK. 36 g
- CIASTO NA GOFRY: OK. 63 g



3

Smaż i ciesz się efektem!

Nadaj dziecięcym klasykom nową, barwną odświeżkę. **Kolorowe naleśniki, gofry, kluski** czy **pierogi** mogą zyskać atrakcyjną formę — od ruloników i kopert po gofrowe burgery. Efektowna prezentacja na talerzu sprawi, że jedzenie stanie się prawdziwą przyjemnością, a największy niejadek chętnie sięgnie po kolorowe pyszności.

ZAINSPIRUJ
SIĘ NASZYM
PRZEPISAMI!



2

Czas na kolorową metamorfozę

Dodaj do gotowego ciasta odpowiednią ilość **Przyprawy do naleśników, gofrów i pierogów – kolor żółty Prymat GastroLine** lub **Przyprawy do naleśników i gofrów – kolor czerwony Prymat GastroLine** i dokładnie wymieszaj. Ciasto uzyska jednolitą, żywą barwę oraz niepowtarzalny smak.

Wskazówki szefa kuchni:

- Większa ilość mieszanki to intensywniejszy kolor i mocniejszy smak. Dla optymalnego efektu warto wcześniej przetestować proporcje na mniejszej porcji.





ŻÓŁTE NALEŚNIKI Z FARSZEM Z WĘDZONEJ MAKRELI



Ciasto na naleśniki żółte:

- **Mąka pszenna:** 500 g
- **Mleko 2%:** 1 l
- **Jajka:** 4 szt. (ok. 200 g)
- **Olej roślinny:** 50 ml
- **Woda gazowana:** 200 ml (dla lekkości ciasta)
- **Przyprawa do naleśników, gofrów i pierogów – kolor żółty Prymat GastroLine:** ok. 100 g

W dużej misce wymieszać mąkę z **Przyprawą do naleśników, gofrów i pierogów – kolor żółty Prymat GastroLine**. Dodać jajka, mleko i olej – miksować do uzyskania gładkiej konsystencji. Następnie wlać wodę gazowaną i delikatnie wymieszać. Odstawić ciasto na 15 minut, aby odpoczęło. Smażyć cienkie naleśniki na dobrze rozgrzanej patelni, lekko natłuszczonej.

Farsz z wędzonej makreli:

- **Wędzony filet makreli:** 200 g
- **Biały serek kremowy:** 400 g
- **Ugotowane na twardo jajka:** 4 szt.
- **Posiekana w kostkę czerwona cebula:** 100 g
- **Rukola:** 100 g
- **Sól o obniżonej zawartości sodu Prymat GastroLine:** do smaku
- **Pieprz czarny mielony Prymat GastroLine:** do smaku



Ugotowane jajka trzemy na tarce na grubych oczkach. Dodajemy posiekaną makrelę, cebulę i serek. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i mieszamy. Masa nie ma mieć jednolitej konsystencji, niech będzie w niej widać każdy składnik. Taką masą smarujemy blaty naleśnikowe, kładziemy na całość liście rukoli i składamy w trójkąty.



CZERWONE NALEŚNIKI Z SEREM I SZPINAKIEM



Ciasto na naleśniki czerwone:

- **Mąka pszenna:** 500 g
- **Mleko 2%:** 1 l
- **Jajka:** 4 szt. (ok. 200 g)
- **Olej roślinny:** 50 ml
- **Woda gazowana:** 200 ml (dla lekkości ciasta)
- **Przyprawa do naleśników i gofrów – kolor czerwony Prymat GastroLine:** ok. 100 g

W dużej misce wymieszać mąkę z **Przyprawą do naleśników i gofrów – kolor czerwony Prymat GastroLine**. Dodać jajka, mleko i olej, następnie miksować do uzyskania gładkiej konsystencji. Wlać wodę gazowaną i delikatnie wymieszać. Odstawić ciasto na 15 minut, aby odpoczęło. Smażyć cienkie naleśniki na dobrze rozgrzanej, lekko natłuszczonej patelni.

Farsz ze szpinaku, sera i prażonych pestek słonecznika:

- **Szpinak liściasty, rozmrożony:** 700 g
- **Ser biały:** 100 g
- **Prażone pestki słonecznika lub dyni:** 100 g
- **Cebula biała, drobno posiekana:** 100 g
- **Olej roślinny:** 100 ml
- **Ząbki czosnku (przeciśnięte przez praskę):** 30 g
- **Sól o obniżonej zawartości sodu Prymat GastroLine:** do smaku
- **Pieprz czarny mielony Prymat GastroLine:** do smaku

Rozmrożony szpinak przesmażyć na oleju z cebulą. Doprawić solą, pieprzem i czosnkiem. Odstawić do ostudzenia, następnie dodać ser oraz prażone pestki. Gotowy farsz nakładać na środek naleśnika i zwijać jak krokiet.



ŻÓŁTE GOFRY

Z PASTĄ Z SZYNKI, SZCZYPIONIORKU I ŚWIEŻEGO OGÓRKA

Ciasto na żółte wytrawne gofry:

- **Mąka pszenna typ 550:** 500 g
- **Mleko 2%:** 600 ml
- **Jajka:** 5 szt. (ok. 250 g)
- **Olej rzepakowy:** 80 ml
- **Proszek do pieczenia:** 15 g
- **Przyprawa do naleśników, gofrów i pierogów – kolor żółty Prymat GastroLine:** ok. 63 g

W misce wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, **Przyprawę do naleśników, gofrów i pierogów – kolor żółty Prymat GastroLine**. W osobnym naczyniu roztrzepać jajka z mlekiem i olejem. Połączyć składniki mokre z suchymi, wymieszać do uzyskania gładkiej masy. Ważne, aby masa była dobrze napowietrzona. Porcjować ciasto do gofrownicy i piec ok. 4–5 minut (temp. i czas zależy od urządzenia). Przed każdym użyciem ciasta trzeba je ponownie napowietrzyć.

Pasta z szynki ze szczypiorku i świeżego ogórka:

- **Szynka dobrej jakości (np. gotowana lub pieczona):** 500 g
- **Świeże ogórki (średnie):** 2 szt.
- **Szczypiorek (duży pęczek):** 1 szt.
- **Serek śmietankowy:** 250 g
- **Jogurt naturalny:** 150 g
- **Sól o obniżonej zawartości sodu Prymat GastroLine:** do smaku
- **Pieprz czarny mielony Prymat GastroLine:** do smaku
- **Czosnek (opcjonalnie, dla wyrazistości):** 1 ząbek

Szynkę drobno pokroić lub zmielić. Ogórki umyć, osuszyć i zetrzeć na tarce o średnich oczkach. Nadmiar wody odsączyć. Szczypiorek umyć, osuszyć i drobno posiekać. W misce połączyć serek śmietankowy z jogurtem, dodać szynkę, ogórki i szczypiorek. Doprawić solą i pieprzem. Opcjonalnie dodać przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku. Dokładnie wymieszać. Pastę nałożyć na upieczone gofry.

PRZEPIS NA

10

PORCJI





CZERWONE GOFRY Z KURCZAKIEM I WARZYSWAMI

PRZEPIS NA

10

PORCJI

Ciasto na czerwone wytrawne gofry:

- Mąka pszenna typ 550: 500 g
- Mleko 2%: 600 ml
- Jajka: 5 szt. (ok. 250 g)
- Olej rzepakowy: 80 ml
- Proszek do pieczenia: 15 g
- Przyprawa do naleśników i gofrów – kolor czerwony Prymat GastroLine: ok. 63 g

W misce wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, **Przyprawę do naleśników i gofrów – kolor czerwony Prymat GastroLine**. W osobnym naczyniu roztrzepać jajka z mlekiem i olejem. Połączyć składniki mokre z suchymi, wymieszać do uzyskania gładkiej masy. Ważne aby masa była dobrze napowietrzona. Porcjować ciasto do gofrownicy i piec ok. 4–5 minut (temp. i czas zależy od urządzenia). Przed każdym użyciem ciasta trzeba je ponownie napowietrzyć.

Farsz z szarpanego kurczaka i warzyw:

- Gotowany kurczak (pierś lub udko), rozdrobniony widelcem: 800 g
- Papryka czerwona, pokrojona w paski: 2 szt. (ok. 300 g)
- Kapusta pekińska, drobno posiekana: 300 g
- Cebula pokrojona w piórka: 2 szt. (ok. 200 g)
- Kukurydza konserwowa, odsączona: 200 g
- Olej rzepakowy: 3 łyżki
- Papryka słodka suszona: do smaku
- Czosnek świeży: do smaku
- Sól o obniżonej zawartości sodu Prymat GastroLine: do smaku
- Pieprz czarny mielony Prymat GastroLine: do smaku

Na patelni rozgrzać olej, dodać cebulę i paprykę, smażyć 5–7 minut do zeszklenia. Dodać kapustę pekińską i smażyć kolejne 2–3 minuty. Następnie dodać kurczaka rozdrobnionego widelcem i kukurydzę, dokładnie wymieszać. Doprawić solą, pieprzem, papryką słodką i czosnkiem. Dusić całość przez ok. 5 minut. Farsz powinien być soczysty, ale niewodnisty – idealny do nakładania na gofry. Podawać z sosem czosnkowo-jogurtowym.



ŻÓŁTE PIEROGI Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ, KURCZAKIEM I MARCHEWKĄ



Ciasto na żółte pierogi:

- **Mąka pszenna typ 550:** 560 g
- **Letnia woda:** 250 ml
- **Jajko:** 1 szt.
- **Olej:** 30 ml
- **Przyprawa do naleśników, gofrów i pierogów – kolor żółty Prymat GastroLine:** 40 g

W dużej misce wymieszać mąkę z **Przyprawą do naleśników, gofrów i pierogów – kolor żółty Prymat GastroLine**. Dodać jajko, olej i wodę. Zagnieść ciasto, aż będzie elastyczne i jednolite. Odstawić pod przykryciem na około 30 minut, aby odpoczęło. Następnie rozwałkować ciasto na cienkie płaty, wykroić kółka, nakładać farsz i zlepić pierogi. Gotować w osolonym wrzątku przez około 3-4 minuty od wypłynięcia na powierzchnię wody.

Farsz z kaszy jęczmiennej z kurczakiem i marchewką:

- **Kasza jęczmienna perłowa:** 300 g (przed ugotowaniem)
- **Gotowany filet z kurczaka (np. z piersi lub udka, bez skóry):** 500 g
- **Marchewka:** 3-4 szt. (ok. 300 g)
- **Duży pęczek koperku:** 1 szt. (ok. 40 g)
- **Ząbki czosnku (opcjonalnie):** 1-2 szt.
- **Sól o obniżonej zawartości sodu Prymat GastroLine:** do smaku
- **Pieprz czarny mielony Prymat GastroLine:** do smaku
- **Olej rzepakowy lub masło:** 2-3 łyżki

Kaszę jęczmienną ugotować na sypko w lekko osolonej wodzie i ostudzić. Filet z kurczaka ugotować do miękkości, ostudzić i drobno posiekać lub rozdrobnić widelcem. Marchewkę zetrzeć na grubych oczkach i podsmażyć na 1 łyżce oleju lub masła przez 5-7 minut, aż zmięknie. Koperek drobno posiekać. W dużej misce połączyć kaszę, kurczaka, marchewkę, koperek i czosnek. Doprawić solą i pieprzem, dodać odrobinę tłuszczu, aby farsz był wilgotny i dobrze się sklejał. Dokładnie wymieszać — farsz powinien być zwarty, ale nie suchy.



KOLOROWE KOPYTKA Z SOSEM SEROWYM

PRZEPIS NA
10 
PORCJI

Ciasto na kopytka:

- **Ziemniaki skrobiowe ugotowane:** 2 kg
- **Mąka pszenna:** 200 g
- **Mąka ziemniaczana:** 300 g
- **Jajka:** 2 szt. (ok. 100 g)
- **Sól o obniżonej zawartości sodu Prymat GastroLine:** 20 g
- **Przyprawa do naleśników, gofrów i pierogów – kolor żółty Prymat GastroLine**
lub **Przyprawa do naleśników i gofrów – kolor czerwony Prymat GastroLine:** 200 g

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i dokładnie przecisnąć przez praskę lub zmielić na gładką masę. Do ostudzonych ziemniaków dodać jajka i sól. Stopniowo wsypywać mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz **Przyprawę do naleśników, gofrów i pierogów – kolor żółty** lub **Przyprawę do naleśników i gofrów – kolor czerwony**. Zagnieść ciasto – powinno być miękkie, ale nie klejące się do dłoni. Podzielić ciasto na porcje, formować wałeczki o grubości ok. 2 cm i kroić pod skosem na kopytka. Gotować partiami w osolonym wrzątku – od momentu wypłynięcia na powierzchnię jeszcze ok. 2–3 minuty. Podawać jako dodatek do obiadu.

Lekki sos serowy:

- **Mleko 2%:** 800 ml
- **Ser mozzarella light:** 200 g
- **Mąka ziemniaczana:** 20 g (ok. 2 płaskie łyżki)
- **Sól o obniżonej zawartości sodu Prymat GastroLine:** do smaku (opcjonalnie)
- **Szczypiorek:** 1 pęczek
- **Świeży czosnek:** 2-3 ząbki

Mąkę ziemniaczaną dokładnie wymieszaj w 100 ml zimnego mleka. Pozostałe 700 ml mleka podgrzej w garnku na małym ogniu. Dodaj startą mozzarellę light i mieszaj, aż zacznie się rozpuszczać. Wlej mleko z mąką i cały czas mieszaj, aż sos zgęstnieje (ok. 2–3 minuty). Dopraw solą i ewentualnie gałką muszkatołową. Gotowy sos powinien być gładki, lekko ciągnący i delikatny w smaku. Na koniec dodaj posiekany szczypiorek i czosnek.

NOWOŚĆ



KOLOROWE PRZYPRAWY ZAMÓW JUŻ DZIŚ DO SWOJEJ KUCHNI!



PRZYPRAWA
DO NALEŚNIKÓW I GOFRÓW

KOLOR CZERWONY

Nadaje wytrawnym naleśnikom i gofrom delikatny smak oraz intensywny, rubinowy kolor.

Zastosowanie:



NALEŚNIKI



GOFRY



KLUSKI



PRZYPRAWA DO NALEŚNIKÓW,
GOFRÓW I PIEROGÓW

KOLOR ŻÓŁTY

Nadaje naleśnikom, gofrom i pierogom atrakcyjny kolor i doskonały smak.

Zastosowanie:



NALEŚNIKI



PIEROGI



GOFRY

KONTAKT:

Prymat sp. z o.o.

ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie-Zdrój, Polska
tel.: +48/32/47 33 833, e-mail: prymat@prymat.pl
www.prymatgastroline.pl