



WIELKOPOLSKI KURCZAK EKOLOGICZNY



**PRODUKT
POLSKI**

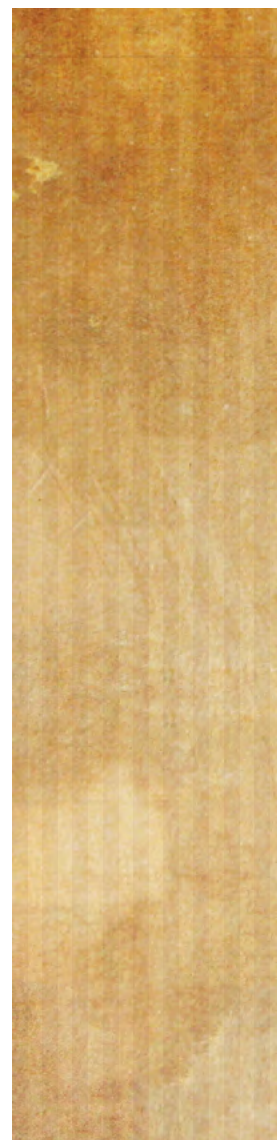


PL-EKO-06
Rolnictwo Polska

Na dobry początek

Historia hodowli kurczaków w naszej rodzinie sięga lat 70 ubiegłego wieku, kiedy nasz ojciec Kazimierz zbudował mały kurnik w okolicach Kiekrza pod Poznaniem i rozpoczął tam hodowlę najpierw kaczek, a potem kurczaków. Z biegiem lat hodowla się rozwijała.

W roku 1980 Kazimierz przeniósł produkcję do Czerlejnka pod Kostrzynem Wielkopolskim niedaleko Poznania, gdzie hodowlę po nim przejął w 2014 roku jego syn Damian. Czerpiąc pełnymi garściami z niemal półwiecznego doświadczenia Kazimierza, syn Damian z powodzeniem rozwija hodowlę.





Z naszej kuchni

Kurczak pieczony w całości

SKŁADNIKI:

1 średni kurczak ekologiczny

Zalewa:

woda przegotowana zimna 4 l
sól 100 g

Mieszanka przypraw:

tymianek suszony ½ łyżeczki
rozmaryn suszony ½ łyżeczki
papryka słodka ½ łyżeczki
papryka ostra ½ łyżeczki
sól 1 łyżeczka
pieprz ½ łyżeczki

Dodatkowo:

masło 3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wodę mieszamy z solą do całkowitego jej rozpuszczenia. Kurczaka myjemy pod bieżącą wodą, wkładamy do garnka i zalewamy przygotowaną zalewą. Odstawiamy do lodówki na 24 godziny. Kurczak powinien być całkowicie przykryty wodą.

Po 24 godzinach kurczaka wyjmujemy z wody i dobrze suszymy za pomocą papierowego ręcznika. Wszystkie przyprawy mieszamy razem i dokładnie nacieramy nimi całego kurczaka w środku i na zewnątrz.

Nagrzewamy piekarnik do 150°C, kurczaka układamy na kratce, polewamy roztopionym masłem, które wmasowujemy w mięso. Kratkę układamy na głębszej blasze, do której wlewamy na dno wodę. Całość wkładamy do pieca i pieczemy przez około 1-1,5 godziny.

Co jakiś czas uzupełniamy wodę pod kurczakiem, co zapewni nam dodatek pary do pieczenia, dzięki czemu kurczak będzie soczysty, z apetyczną, chrupiącą skórką.



Najwyższa jakość

W poszukiwaniu innowacyjnych rozwiązań, które odpowiadałyby potrzebom dynamicznie zmieniającego się rynku, w 2018 roku podjęliśmy decyzję o rozpoczęciu hodowli kurczaków ekologicznych. Przyświecał nam jeden cel – żadnych dróg na skróty.

Mając na uwadze, że kurczak ekologiczny certyfikowany jest towarem spełniającym najwyższe standardy, podeszliśmy do jego hodowli z ogromną starannością. Zapewniamy naszym kurczakom wszystko co najlepsze. Okna kurnika wychodzą na cztery strony świata – kurczaki budzą się wraz ze wschodem słońca i zasypiają po zachodzie. Żywimy je najwyższej jakości ekologiczną paszą składającą się wyłącznie z naturalnych, ekologicznych składników pozbawionych chemii i GMO. Dzięki bardzo małej ilości ptaków w kurniku, nasze kurczaki wykazują się bardzo wysoką zdrowotnością, co przekłada się na brak potrzeby użycia antybiotyków.

Kurczak pieczony w pomidorach

SKŁADNIKI:

1 średni kurczak ekologiczny	
pomidory pelati	1 puszka, ok. 600 g
obrane cebule	2 szt.
ząbki obranego czosnku	4 szt.
papryka chilli świeża	1 szt.
olej	
kolendra mielona	½ łyżeczki
kmin rzymski mielony	½ łyżeczki
papryka słodka	1 łyżeczka
papryka wędzona	1 łyżeczka
posiekany tymianek	1 łyżeczka
posiekany rozmaryn	1 łyżeczka
cukier	1 łyżka
ocet winny	2 łyżki
sól i pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kurczaka myjemy, suszymy za pomocą papierowego ręcznika i kroimy na cztery porcje. Doprawiamy solą i pieprzem. W głębokiej patelni lub rondlu mocno rozgrzewamy olej i rumienimy na nim kawałki kurczaka. Kiedy kurczak będzie obsmażony wyjmujemy go na talerz, a na tłuszczu z rumienienia kurczaka smażymy pokrojone w drobną kostkę warzywa.

Do warzyw dodajemy kmin, paprykę słodką, paprykę wędzoną i kolendrę. Chwilkę przysmażamy, żeby „obudzić” aromat przypraw. Dodajemy pokrojone pomidory pelati razem z sokiem. Zagotowujemy. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem a także odrobiną cukru i octem winnym, który wydobędzie słodycz z pomidorów. Dodajemy obsmażonego kurczaka, przykrywamy przykrywką i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 160°C przez 40 minut. Najlepiej smakuje z ulubionym pieczywem lub pieczonymi ziemniakami.



Nasza wyjątkowa, wolnorosnąca rasa kurczaków idealnie czuje się na wybiegach porośniętych trawą, które okalają nasz kurnik. Cały proces produkcji, aż po dostarczenie produktu na sklepowe półki, jest pod stałą kontrolą jednostki certyfikującej, która jest najlepszym gwarantem, że wszystkie stosowane przez nas zabiegi spełniają rygorystyczne zasady produkcji żywności ekologicznej. Wszystkie te czynniki wpływają na to, że nasz produkt jest najwyższej jakości.



Z naszej kuchni

Kurczak w 40 ząbkach czosnku

SKŁADNIKI:

2 kurczaki lub 8 udek
z kurczaka ekologicznego

olej 4 łyżki
cebule dymki 4 szt.
świeży tymianek 4 gałązki
nieobrane ząbki czosnku 40 szt.
(ok. 4 główki)
wytrawne wino białe pół szklanki
śmietana 30% pół szklanki
wywar drobiowy 1 szklanka
sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kurczaka porcjujemy na 4 kawałki. Jeżeli używamy udek, zostawiamy je w całości. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Rozgrzewamy piekarnik do 180°C. Następnie w płytkiej brytfance rozgrzewamy oliwę i obsmażamy kawałki kurczaka z każdej strony. Podsmażone mięso przekładamy do miski, a do brytfanki wrzucamy pokrojone w cienkie plastry dymki i sporą część tymianku. Całość chwilę podsmażamy. Następnie na cebulce i tymianku układamy ząbki czosnku, a na nich kawałki kurczaka. Do całości dodajemy pozostałe ząbki czosnku i resztę tymianku. Zalewamy całość winem, przykrywamy folią i pieczemy przez ok. 1,5 godziny.

Po upieczeniu kurczaka wyjmujemy z brytfanny i odkładamy w ciepłe miejsce. Ząbki czosnku, które nabrały niezwykle miękkiej konsystencji i łagodnego aromatu, obieramy. Gałązki tymianku i dymkę usuwamy, przekazały naszej potrawie już cały smak i nie będą już potrzebne. Brytfannę z sosem z pieczenia stawiamy na ogniu i podlewamy wywarem oraz śmietaną. Zagotowujemy i dodajemy obrany, pieczony czosnek. Całość chwilę gotujemy, aż sos zacznie gęstnieć. Miksujemy i doprawiamy ewentualnie do smaku solą i pieprzem. Takim sosem polewamy kurczaka.

To wspaniałe i proste danie. Kurczak jest aromatyczny i soczysty, a sos z pieczonym czosnkiem zaskoczy was swoją delikatnością i nutą słodczy.



PRODUKT
POLSKI



PL-EKO-06
Rolnictwo Polska

Nasz asortyment

Wielkopolski Kurczak Ekologiczny to dojrzały ptak żyjący w warunkach maksymalnie zbliżonych do naturalnych. Jego tuszka osiąga wagę w przedziale 2-3 kg.

Dostępne opakowania: tacka z mieszaniną gazów spożywczych 80% tlenu i 20% dwutlenku węgla oraz opakowanie próżniowe zapewniają barierę ochronną i zachowują dłuższą świeżość.

Nasz asortyment to między innymi:

- **Kurczak cały BIO**
- **Kurczak połówka BIO**
- **Filet z piersi kurczaka BIO**
- **Skrzydółka z kurczaka BIO**
- **Noga cała z kurczaka BIO**
- **Porcja rosółowa z kurczaka BIO**

Rozbiór odbywa się ręcznie, co przekłada się na wysoką estetykę elementów oraz daje możliwość elastycznego podejęcia i rozbioru wg preferencji klienta.

WIELKOPOLSKI
KURCZAK EKOLOGICZNY

Kuchni

Krzysztof Kucharski

Executive Chef grupy ABC Kuchni i restauracji 3 Kolory
poleca Wielkopolskiego Kurczaka Ekologicznego



WIELKOPOLSKI
KURCZAK EKOLOGICZNY

Gospodarstwo Rodzinne
Damian Brygier

eko-kurczak.pl