



Tisková informace

Praha, 20.04. 2023

Dárek pro maminku v podobě jablkového koláče s mandlemi nebo jarního langoše s rukolou a parmezánem

Druhá květnová neděle v roce patří všem maminkám. A není to důvod k oslavám právě malý. Ať už máte v rodině SVÁTEK MATEK zavedený či nikoli, je dobré si připomenout význam mateřství. Jeho kořeny můžeme vidět už ve starověkém Řecku, kde probíhal jako svátek jara, plodnosti a matek s uctíváním pohanské bohyně Rhey. V Římě byl podobný svátek nazývaný Matronalia zasvěcen bohyni Juno, ochránkyni vdaných žen a budoucích maminek. V Československu se začal slavit svátek matek v roce 1923. O jeho zavedení se zasloužila dcera prezidenta T.G.Masaryka, Alice Masaryková. Po druhé světové válce byl postupně zatlačován do pozadí oslavami MDŽ, ale i přesto se dál v některých rodinách připomínal. Po roce 1989 se opět začal slavit veřejně.

Být matkou je věcí krásnou. Mnohdy ne ale zcela automatickou. Naši nejbližší si uvědomují, jak moc času a práce této roli matky každá z nás věnujeme, obzvláště v době, kdy je třeba skloubit domácnost, čas na děti s prací, a proto nám chtějí udělat radost. Každá maminka ocení chvilku pro sebe, kdy si může v klidu oddechnout od plného pracovního nasazení nebo od celodenní péče o děti. Radost jí udělá kytička, procházka nebo něco dobrého na zub.

Zákaznicemi Mlékárny Valašské Meziříčí jsou převážně ženy – matky. A tak přicházíme s tipem na dva chutné pokrmy, které jsou snadné, chutné a ušetří Vám čas. Vy se tak můžete věnovat například plánům na parádní jarní výlet. Ochutnejte lahodný jablkový koláč s mandlemi nebo oblíbené langoše s rukolou, parmezánem a ozvláštněte si tak tento významný den nevšedním zážitkem kombinací chutí. Mlékárna Valašské Meziříčí děkuje všem svým věrným zákaznicím, maminkám, babičkám a přeje jim vše dobré!

Jarní langoše s rukolou a parmezánem

Doba přípravy: 60 minut

Ingredience:

500 g hladké mouky

21 g čerstvého droždí

200 ml Čerstvého mléka z Valašska

150 g Bílého jogurtu z Valašska

1 necelá lžička soli

0,5 lžičky jedlé sody

olej nebo sádlo na smažení

1 Kysaná smetana z Valašska

rukola



Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov: e-mail: katreh@post.cz, GSM: 731 613 603



Tisková informace

Praha, 20.04. 2023

parmezán

Postup:

V misce připravíme kvásek ze 100 ml vlažného mléka, rozdrobeného droždí a lžice mouky a necháme ho na teplém místě 15-20 minut kynout přikrytý utěrkou. Ve větší míse smícháme mouku se sodou a solí, přidáme kvásek, zbytek mléka a jogurt. Vymísíme hladké těsto, mísu zakryjeme utěrkou a necháme asi 30-45 minut vykynout. Poté ukrajujeme po menších kusech, vyválíme a smažíme na oleji zhruba 1-2 min z každé strany. Hotové langoše potřeme zakysanou smetanou, posypeme rukolou a parmezánem.

Jablkový koláč s mandlemi

Doba přípravy: 60 minut

Ingredience:

2 vejce
100 g třtinového cukru
60 g másla
50 g ovesných vloček
150 g hladké špaldové mouky
1 jablko
1 mrkev
1 čl mleté skořice
1 čl kypřicího prášku do pečiva
50 g mandlí

NA KRÉM:

1 Smetanový jogurt bílý z Valašska
1 tvaroh vaničkový
1-2 lžice moučkového cukru
kůra z bio citronu

Postup:

Troubu rozehejte na 170°C. Vejce vyšlehejte s cukrem a postupně zapracujte změklé máslo. Do směsi vmíchejte nejemno rozemleté ovesné vločky, mouku, skořici a kypřicí prášek. Jablka nastrouhejte nahrubo. Mrkev nastrouhejte nejemno. Takto připravená jablka a mrkev přidejte do těsta společně s nahrubo nasekanými mandlemi a dobře promíchejte. Pečte v kulaté formě cca 20 cm po dobu 35 minut.



Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov: e-mail: katreh@post.cz, GSM: 731 613 603

Tisková informace

Praha, 20.04. 2023



Privatizací Beskydských mlékáren v roce 17. června 1992 vznikla Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o. a tento rok slaví již 30 let. Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: JOGURTY – smetanové, polotučné, ovocné, bílé a BIO, KYSANÉ VÝROBKY – keřirová mléka, acidofilní mléka, kyška a ČERSTVÉ VÝROBKY – šlehačka, mléko. Mlékárna Valašské Meziříčí se zařadila mezi významné výrobce kysaných mléčných výrobků České republiky. Zákazníci si je oblíbili především pro jejich vysokou kvalitu a lahodnou chuť. Prvotřídní kvalita výrobků je potvrzena nejen jejich stoupající oblibou, ale i získáním nejrůznějších ocenění. Za těmito úspěchy stojí také zaměstnanci společnosti, kteří ke kvalitě výrobků přispívají svou poctivou prací. Její výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí i na slovenský trh. Více informací o mlékárně naleznete na: www.mlekarna-valmez.cz.

Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov: e-mail: katreh@post.cz, GSM: 731 613 603