



Láska prochází kuchyní

Kulinářský ateliér Ola Kala v Praze tvrdí, že láska prochází kuchyní. Říká také, že trend domácího kulinářství u nás stále stoupá. Řada lidí přistupuje k přípravě pokrmů nikoli jako k povinnosti, ale jako možnosti společného zážitku s přáteli nebo rodinou. Novinkou letošního roku je například úzká spolupráce s francouzským someliérem a gastronomickým ambasadorem Cédricem Picotem, který mimo jiné obsluhoval Václava Havla během jeho večeře v Elysejském paláci, kde se staral o vína a gastronomickou etiketu. Své zkušenosti z prezidentského paláce i hvězdných michelinských restaurací v Monaku i Paříži chce nyní Cédric předávat české veřejnosti. A protože Mlékárna Valašské Meziříčí sleduje vše co se v gastronomii děje, další sérií tří lehkých a rychlých receptů připravila, ve spolupráci s Vendy a desetibojařem Jirkou Sýkorou, právě v tomto kulinářském studiu, plném nápadů a moderního přístupu k tradiční kuchyni. Tentokrát se připravovaly kuřecí jogurtové špízy, špagety s kuřecím masem na kari a jogurtu nebo lehký těstovinový salát s tuňákem.

„Lehké, rychlé, chutné a zábavné. Tak bych tentokrát charakterizovala naše recepty. Kuchařka, autorka kuchařek a moderátorka Vendy spolu s desetibojařem Jirkou Sýkorou nejenom dobře uvařili, ale myslím, že se i dobře pobavili. A tuto energii bychom rádi předali dále,“ říká ing. Radka Benešová, marketing manager



Mlékárny Valašské Meziříčí. „Kulinářské studio Ola Kala jen potvrzuje správnost naší cesty. Vaření může být i zábava a stává se stále více trendy. S kvalitními ingrediencemi to jde pak jako po másle. Čerstvé mléčné výrobky z Mlékárny Valašské Meziříčí rozhodně gastronomický požitek jen umocní,“ dodává Radka Benešová.

LEHKÝ TĚSTOVINOVÝ SALÁT S TUŇÁKEM

Ingredience

- 1 balení těstovin (500g)
- 2 balení tuňáka ve vlastní šťávě
- 1 Bílý jogurt z Mlékárny Valašské Meziříčí
- 1 Kysaná smetana z Mlékárny Valašské Meziříčí
- 2 lžice majolky
- Kukuřice
- Cherry rajčátka

Pro více informací kontaktujte:

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



Tisková zpráva

14. 05. 2018



Jarní cibulka – nat'

Citronová šťáva, sůl, cukr, bílý pepř

Postup

Uvaříme si těstoviny v osolené vodě. Uvažené těstoviny promícháme s kukuřicí, tuňákem, rajčátky a natí jarní cibulky. Směs osolíme a opepříme. Poté si připravíme zálivku z Bílého jogurtu z Valašska, Kysané smetany z Valašska, majolky, citronové šťávy, cukru a soli. Salát promícháme a dáme vychladit. V letních horkých dnech je to pecka.

Příprava: 10 minut, uvaření těstovin

Dokončení: 10 minut

KUŘECÍ JOGURTOVÉ ŠPÍZY

Ingredience

4 ks kuřecí prsa

Marináda

1 Bílý jogurt z Mlékárny Valašské Meziříčí

2 lžíce oleje

2 lžíce citronové šťávy

1 lžička sladké mleté papriky

1 lžička sušeného česneku

Špetka kari koření

Sůl, pepř



Postup

Všechny ingredience na marinádu promícháme v misce. Kuřecí prsa nakrájíme a naložíme do misky, kde necháme marinovat alespoň 3 hodiny, ale nejlépe přes noc. Nakonec kuřecí kousky napícháme na špejli a ukládáme na plech, nebo do zapékací misky vyložené pečicím papírem. Pečeme v přehřáté troubě na 200 °C asi 20 minut. Kuřecí špízy podává se salátem, bramborem, prostě s tím, co máte rádi.

Příprava: 3 hodiny nechat marinovat

Dokončení: 20 minut pečení

Pro více informací kontaktujte:

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

Tisková zpráva

14. 05. 2018



ŠPAGETY S KUŘECÍM MASEM NA KARI A JOGURTU

Ingredience

4 ks kuřecí prsa
400 g špagety
1 malá cibule
1 střední pórek
150ml Čerstvá smetana z Mlékárny Valašské Meziříčí
33% (případně můžeme použít jinou)
1 Bílý jogurt z Mlékárny Valašské Meziříčí
Kari, sůl, pepř, sušený česnek
Olej



Postup

Na pánvi si orestujeme na troše oleje na jemno pokrájenou cibuli. Kuřecí nudličky osolíme, opepříme a přidáme do pánve k cibuli. Kuřecí kousky orestujeme ze všech stran, přidáme kari, špetku sušeného česneku a pórek. Směs promícháme, podlijeme trochou vody a smetanou. Nakonec vmícháme Bílý jogurt z Valaška a podusíme do měkka a promícháme s uvařenými těstovinami.

Příprava: 10 minut, uvaření těstovin

Dokončení: 10 minut

Všechny recepty a jejich přípravu lze shlédnout na: <https://youtu.be/7IU5fu0yXhI> salát, <https://youtu.be/S0Iir-BCvI0> jogurtové špízy a <https://youtu.be/qlkPSSbPX-I> špagety

Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla **Mlékárna Valašské Meziříčí**. Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: smetanové jogurty, polotučné ovocné jogurty, nízkotučné ovocné jogurty, kysané výrobky, BIO jogurty a čerstvé tekuté výrobky. 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 především zaměstnanci společnosti, kteří ke kvalitě výrobků přispívají svým nadšením a obětavostí. Jejich výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí na slovenské trhy. Více informací o mlékárně naleznete na: www.mlekarna-valmez.cz.

Kulinářský ateliér Ola Kala připravuje pro své klienty výjimečné kurzy vaření. Vysokou profesionalitu a originalitu zajišťuje tým odborníků z oblasti gastronomie, kteří nenucenou formou zprostředkovávají své bohaté zkušenosti z mezinárodního i tuzemského prostředí. Kurzové variace jsou vždy vedeny na dané téma a jsou inspirovány nejrůznějšími směry světové i české kuchyně. Jsou určeny nejen pro jednotlivce, ale i pro menší skupiny. Filozofií těchto kurzů je poskytnout ojedinelý zážitek a pocit, že každý může být šéfkuchařem, cukrářským mágem nebo sushi mistrem. K dokonalosti prožitku napomáhá atmosféra a špičkové vybavení ateliéru, kde staré se kloubí s nejmodernější technologií. Ateliér Ola Kala poskytuje i další nadstavbové služby jako je food styling nebo poradenství v oblasti gastronomie. Více informací na: <http://www.olakala.cz/kurzy-svetoveho-sommeliera/> a <https://www.cedricpicotsommelier.eu/>

Pro více informací kontaktujte:

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