



Laskavá pozornost na svatého Valentýna v podobě pochoutky pro svoje milované s výrobky z Mlékárny Valašské Meziříčí

Čas strávený se svými nejbližšími nebo ten, který věnujeme přípravě něčeho lahodného na zub pro ně, není nikdy promarněný. Radost a lásku můžeme ukázat druhým například i v podobě slavnostně prostřeného stolu s oblíbenou pochoutkou. Nezapomeňte ani v letošním roce na všechny své milované a připravte jim pokrm s použitím výrobků Mlékáren Valašské Meziříčí. Báječně si pochutnáte, a přitom potěšíte srdce blízké osoby. Využijme každý den k projevu své lásky vůči těm, na kterých nám záleží. Svátek všech zamilovaných se k tomu náramně hodí o to více. Mlékárna Valašské Meziříčí připravila dva tipy na sladkou a slanou pochoutku vhodnou k Valentýnu, ale také kdykoliv pro potěšení svých milovaných. Jedná se o rychlé a snadné tipy, které zvládnou všichni.

„Kysanou smetanu z Valašska můžeme využít na mnoho způsobů. My pro Vás připravili tip na Valentýnské menu. Potěší nejen ke dni svátku zamilovaných, ale kdykoli, kdy na něj budete mít chuť,“ říká Zuzana Pavelková, marketingová manažerka Mlékáren Valašské Meziříčí. „Za sebe bych pak vše zpestřila šampaňským s jahodami. Pro děti pak jeho nealkoholickou variantou,“ dodává Zuzana Pavelková.

Den svatého Valentýna a jeho svátek slavíme 14. února, kdy byl údajně popraven. Rok je ovšem nejistý, protože informací o tomto světcí se zachovalo jen velmi málo. Historikové se dokonce přou, zda byl Valentýn knězem v Římě, nebo biskupem v Terni. Ať tak či onak, legend o životě patrona zamilovaných koluje mnoho a každý si může vybrat tu svou. Důležité je jeho poselství, a to je po celém světě jednotné a krásné.

Oběd plný lásky

SÝROVÝ QUICHE S RAJČATY - příprava - 90 minut / obtížnost

- snadné / 6 porcí

NA TĚSTO

200 g hladké mouky + na podsypání

125 g másla + na vymazání formy

3 polévkové lžíce vody

1/2 lžičky sladké mleté papriky

pepř mletý

špetka soli



Pro více informací kontaktujte:

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

Tisková informace

Praha, 18.01.2022

SUROVINY NA NÁPLŇ

4 vejce

200 g Kysané smetany z Valašska

200 g strouhaného parmezánu

200 g sýru feta (lze použít i balkánský sýr)

250 g cherry rajčátek

1/2 lžičky soli

pepř mletý



Postup přípravy:

Formu vymažeme tukem a vysypeme moukou. V míse smícháme sypké suroviny na těsto, přidáme změkklé máslo a vodu. Vypracujeme hladkou hmotu, kterou uložíme na 30 minut do chladu. Z těsta vyválíme placku a tou vyplníme formu (průměr 26-28 cm) tak, aby sahala až k okrajům. Těsto po celé ploše propícháme vidličkou a přesahující okraje seřízíme nožem. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C 15 minut. Do mísy rozklepneme vejce, přidáme Kysanou smetanu z Valašska a zbytek surovin určených pro náplň. Směs vyšleháme, abychom se zbavili nechtěných hrudek. Na upečené těsto nalijeme směs s vejci a ozdobíme rozpůlenými cherry rajčátky a na kostičky nakrájenou fetou. Pečeme na 160 °C přibližně 45-50 minut.

Nepečený dezert z lásky

Suroviny potřebné pro přípravu:

125 ml Kysané smetany z Valašska

500 g jahod

100 g máslových sušenek

2 polévkové lžíce rozpuštěného másla

350 g tvarohu

100 g moučkového cukru

250 ml Čerstvé smetany ke šlehání z Valašska (případně jiná)

Postup přípravy:

Připravíme si sklenice, do kterých budeme plnit jednotlivé vrstvy. První si rozdrtíme sušenky, ke kterým přidáme 2 lžíce rozpuštěného másla a promícháme. Čerstvé jahody omyjeme, osušíme a nakrájíme na menší kousky. V míse si vyšleháme tvaroh, cukr, Kysanou smetanu a Čerstvou smetanu ke šlehání z Mlékárny Valašské Meziříčí.

Pokud máme vše připraveno, můžeme vrstvit. Na dno sklenice navrstvíme sušenkovou hmotu, dále tvarohovou, jahody, sušenky, tvaroh, jahody a vrch ozdobíme podle vlastní fantazie.



Pro více informací kontaktujte:

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

Tisková informace

Praha, 18.01.2022

Mlékárna Valašské Meziříčí Vám přeje romantickou oslavu svátku
všech zamilovaných - Valentýna



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. Její 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.

Pro více informací kontaktujte:

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