



## Letní grilování s jogurtovými dipy

Při grilování nejrůznějších druhů nakládáných mas v marinádách všeho druhu nebo lahodných klobás si už málokdo z nás uvědomí, co tomuto komfortu, který dnes máme, předcházelo. Výroba průmyslově vyráběných uzenin se datuje na přelom devatenáctého a dvacátého století. Díky zrychlení výroby se produkty výrazně zlevnily, a kromě zvěřiny byla k jejich výrobě využívána i jiná masa. Staly se běžně dostupnější. Dnes už existuje celá řada výrobců a výrobků. Mnozí z nás si potrpí na ruční výrobu klobás nebo párků, většina ale dává přednost právě té průmyslové, a to s ohledem na čas, který nám mnohdy chybí. Čas hraje také rozhodující roli v přípravě pochoutek na grilu. Jednak se pokrmy připravují venku v přírodě nebo pěkném prostředí zahrady, a pak se jedná o skutečně rychle připravený oběd nebo večeři, která navíc skvěle chutná. Jogurtové dipy pak chuť znásobí, podtrhnou a rovněž nejsou časově vůbec náročné. Mlékárna Valašské Meziříčí pro nadcházející letní teplé dny přináší několik tipů na využití svých lahodných smetanových jogurtů či kysaných výrobků. Dají se konzumovat i jako samotná příloha anebo osvěžující nápoj. Lze do nich přimíchat i nejrůznější bylinky z Vaší zahrádky. Fantazii a chutím se meze nekladou.

„Kysané výrobky a bílé jogurty Mlékárny Valašské Meziříčí se výborně hodí do teplé i studené kuchyně, mají ale také blahodárny vliv na náš organismus. Mít správně nastaven imunitní systém, který chrání tělo před škodlivými vlivy, jako jsou bakterie či viry, je v dnešní době důležitější než kdy jindy. Způsobů, jak podpořit imunitu je celá řada, a i my máme pár tipů. Snažíme se prostřednictvím našich výrobků nabídnout zákazníkům produkty podporující zdraví, a napomocť tak vytvořit lepší imunitu. To nás přivedlo k myšlence vyrábět i **Bílý jogurt z Valašska - bifido**. Tento jogurt obsahuje zdravé bakterie **Bifidobacterium, BB-12®**, které **mají řadu pozitivních účinků na naše zdraví**,“ uvádí Zuzana Pavelková, marketingová manažerka Mlékárny Valašské Meziříčí. „Kmen Bifidobacterium, BB-12® má status Všeobecně považovaný za bezpečný (GRAS), který uděluje *Úřad pro kontrolu potravin a léčiv v USA*. V Evropě byl v roce 2007 Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA) druhu Bifidobacterium animalis udělen status Kvalifikovaná presumpce bezpečnosti (QPS) – status byl udělen na úrovni druhu. Kmen BB-12® společnosti Chr. Hansen je určen pro doplňky stravy, kojeneckou výživu a kysané mléčné výrobky. Velké množství klinických studií a vědeckých publikací ukazuje na fakt, že kmen Bifidobacterium, BB-12® - ať už samostatně nebo v kombinaci s našimi dalšími probiotickými kmeny – může mít **pozitivní účinky na trávicí trakt a imunitní systém**,“ dodává Zuzana Pavelková.

### **Bifido – bílý jogurt u Valašska**

Obsahuje probiotický kmen Bifidobacterium, BB-12®, který samostatně může:

- Snížit riziko žaludečních nevolností
- Zlepšit imunitní odpověď organismu
- Snížit četnost onemocnění dýchacích cest
- Podpořit správné fungování střev
- Snížit četnost pláče, neklidu a podrážděnosti u kojenců



Vyráběn je ve 150 g balení. Doporučená cena výrobku je 14,90 Kč.



### **Smetanový jogurt bílý z Valašska**

Smetanový jogurt bílý obsahuje 10 % tuku. Výrobek je balen ve 145 g balení. Je vhodný pro přímou konzumaci i pro studenou kuchyni. Doporučená cena výrobku je 15,90 Kč.



### **Bílý jogurt z Valašska**

Bílý jogurt z Valašska obsahuje 3% tuku a tak patří mezi polotučné. Je vyrobený z kvalitního českého mléka. Jedná se o výrobek jemné chuti, balen ve 150 g, 380 g a 500 g obalech. Hodí se jak pro přímou konzumaci, tak i pro studenou kuchyni. Obsahuje jogurtové bakterie. Doporučená cena výrobku je 14,90 Kč pro balení 150 g a 25,90 Kč pro balení 380 g.



### **Valašská kyška**

Kysaný mléčný výrobek s probiotickou kulturou (Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacterium, Streptococcus Thermophilus). Obsahuje 1,5 % tuku. Pravidelné popíjení kyšky má probiotické účinky, takže pozitivně působí na střevní mikroflóru a zvyšuje obranyschopnost organismu. Vyrábí se ve 400 g balení. Doporučená cena výrobku je 22,90 Kč.



### **Acidofilní mléko plnotučné**

Kysaný mléčný výrobek obsahuje probiotické kultury (Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacterium, Streptococcus Thermophilus). Je vhodné pro všechny věkové kategorie a obsahuje 3,6 % tuku. **Acidofilní mléko z Valašska plnotučné 3,6 % 950 g zvítězilo v soutěži Mlékárenský výrobek roku 2023 v kategorii Zakysaných mléčných výrobků.** Stejný výrobek získal také **2. cenu médií**. Výrobek je k dostání ve dvou typech obalů, v kartonu 500 g a plastové lahvi 950 g. Můžete si ho zakoupit v síti prodejen Billa, Albert, Globus, Tesco, Makro a nezávislé síti. Doporučená cena výrobku je 26,90 Kč a 45,90 Kč



### Tipy na dipy od Mlékárny Valašské Meziříčí

#### **Dip Sušená rajčata a ořechy**

##### **Ingredience:**

2 lžíce sušených rajčat naložených v oleji s olivami (může být bez oliv)

hrst vlašských ořechů

1 Bílý jogurt z Valašska (lze použít i Kysanou smetanu). sůl, pepř

##### **Postup:**

Všechny ingredience smícháme v mixéru a rozmixujeme do hladka. Tímto získáme jemný dip. Pokud máte radši dip s kousky ingrediencí, tak můžete sušená rajčata nakrájet a ořechy nasekat. Nakrájené kousky poté vmícháme do jogurtu. Vytvoří tak zajímavou strukturu. Dip dochutíme solí a pepřem dle chuti a necháme minimálně 3 hodiny odležet v lednici. Chutě se tak krásně spojí.

#### **Dip Bylinky (bazalka)**

##### **Ingredience:**

1 Bílý jogurt z Valašska (lze použít i Kysanou smetanu)

2,5 lžíce nasekané bazalky

stroužek česneku

čajová lžička citrónové šťávy, sůl, pepř

##### **Postup:**

Čerstvou bazalku nasekáme a dáme do jogurtu. Do jogurtu dále vymačkáme stroužek česneku s šťávu z citrónu a dochutíme solí a pepřem. Dip necháme minimálně 3 hodiny odležet v lednici. Chutě se tak krásně spojí.



#### **Dip Mango&chilli**

##### **Ingredience:**

1 Bílý jogurt z Valašska (lze použít i Kysanou smetanu)

1 červená chilli paprička (dle chuti)

1/4 zralého manga, sůl, pepř

##### **Postup:**

Oloupané mango, chilli (dle chuti) a jogurt dáme do mixéru. Ingredience rozmixujeme do hladkého dipu. Dochutíme solí, pepřem a necháme minimálně 3 hodiny odležet v lednici, aby se nám chutě spojily.

---

Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o. a tak vloni oslavila již 30 let svého založení. 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](http://www.mlekarna-valmez.cz).