

Letní inspirace chutných lehkých jídel od Mlékárny Valašské Meziříčí

Konkurence v mlékárenském průmyslu je velká. Je zde mnoho tradičních velkých výrobců i těch menších podobně jako Mlékárna Valašské Meziříčí, ale ne nevýznamných, kteří dokáží těm velkým konkurovat cenou i kvalitou. Za dobu třiceti let, kdy valašská mlékárna na trhu působí, se stala lídrem ve výrobě tekutých kysaných výrobků u nás. Významné postavení drží také ve výrobě jogurtů. A to především proto, že zachovává tradiční receptury svých výrobků a drží tu nejvyšší kvalitu. Mlékárna Valašské Meziříčí sází na kvalitní a osvědčené dodavatele, kdy s velkou většinou spolupracuje již dlouhá léta, po která našli společnou řeč. A protože si přeje Mlékárna Valašské Meziříčí být svým zákazníkům stále na blízku, přináší letní inspiraci chutných lehkých jídel, kde všude lze využít právě sortiment mléčných kvalitních výrobků z portfolia mlékárny.

„Pro letošní letní inspiraci Vám chceme nabídnout jak tradiční recept, tak recepty s letními i exotickými ingrediencemi,“ uvádí Zuzana Pavelková, marketingová manažerka Mlékárny Valašské Meziříčí. „Recepty jsou jednoduché, svěží a potěší nejen Vás, ale i Vaše blízké. Obzvláště pak v těchto letních teplých měsících oceníte rychlou přípravu, abyste tak nemuseli trávit hodiny jen u plotny a mohli byste být spíše s rodinou nebo si pokrm mohli společně vychutnávat někde na letní terase,“ dodává Zuzana Pavelková.

LETNÍ INSPIRACE

CHIA PUDING

příprava: snadná, porce: 2

Ingredience:

1 Kefírové mléko citrón a bezový květ

40 g chia semínek

čerstvý nebo konzervovaný ananas

Postup:

Do uzavíratelné nádoby nasypeme chia semínka, která zalijeme kefírovým mlékem. Nádobu uzavřeme, dáme ji do lednice a necháme chia semínka nasát svěží kefír ideálně přes noc. Chia semínka tak nabobtnají, zvětší svůj objem a vytvoří puding. Hotový puding přendáme do sklenice a ozdobíme jej čerstvým nebo konzervovaným ananasem dle chuti a dostupnosti.



Tisková informace

Praha, 14.06.2022

MERUŇKOVÝ KOLÁČ

příprava: snadná, doba přípravy: 60 minut, porce: 12

Ingredience:

500 g čerstvých meruněk

2 kelímky Kysané smetany z Valašska

2 kelímky polohrubé mouky

1 kelímek krupicového cukru

kypřicí prášek

2 vejce

3 lžičky mléka

na drobenku navíc máslo, krupicový cukr a hrubou mouku

Postup:

V míse smícháme všechny sypké ingredience, přidáme Kysanou smetanu, mléko a vejce. Prošleháme ruční metlou dohladka. Směs nalijeme do vymazané a vysypané pečící formy, poklademe meruňkami a posypeme drobenkou. Dáme péct do vyhřáté trouby na 180°C asi na 30 minut.



SMOTHIE S CEREÁLIEMI

příprava: snadná, doba přípravy: 15 minut, porce: 2

Ingredience:

1 Acidofilní mléko s cereáliemi

2 banány

mango

marakuja

lžička javorového sirupu

Postup:

Všechny ingredience kromě marakui rozmixujeme v mixéru nebo smoothie přístroji. Přelijeme do sklenic a do každé zamícháme polovinu dužiny z marakui. Ozdobíme lístkem máty a podáváme.



MASO V BÍLÉM JOGURTU

příprava: snadná, doba přípravy: 3 hodiny, porce: 4

Ingredience:

1 kg kuřecích stehen bez kosti

2-3 lžičky Bílého jogurt z Valašska

šťáva z půlky limety

Pro více informací kontaktujte:

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

Tisková informace

Praha, 14.06.2022

sůl, pepř

lžíce oleje

koriandr na posypání

Postup:

Všechny ingredience smícháme společně s masem a necháme odležet 2-3 hodiny v lednici. Vložíme v pekáčku do rozpálené trouby na 180 °C a pečeme přibližně hodinu bez zakrytí. Jakmile maso začne zlátnout, můžeme vytáhnout, posypat čerstvým, nasekaným koriandrem a podávat. Mezitím si připravíme dip ze zbytku jogurtu, šťávy z druhé poloviny limety a čerstvého koriandru.



MRAŽENÝ JOGURT S LETNÍM OVOCEM

příprava: snadná, doba přípravy: 2 hodiny, porce: 2

Ingredience:

2 kelímky Smetanového bílého jogurtu z Valaška

3 kelímky melounu

3 kelímky jahod

lžíce javorového sirupu

granola na posypání

Postup:

Ovoce nakrájíme na kostičky a dáme do mrazáku. Zmrzlé ovoce nasypeme do mixéru, přidáme jogurt a javorový sirup a rozmixujeme dohladka. Jogurt by měl být připraven k podávání. Pokud je příliš řídký, necháme ještě chvíli ztuhnout v mrazáku. Posypeme granolou, dozdobíme čerstvým ovocem a je hotovo.



Mlékárna Valašské Meziříčí Vám přeje pohodové a krásné léto!

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 – kefirová 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 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