

Meruňkové léto po Valašsku

Meruňku přivezl z Číny do Evropy Alexandr Veliký a pro mnoho z nás představují tyto sytě oranžové plody vrchol letní sezóny. Přestože mají sladkou chuť obsahují jen poměrně nízký obsah cukru. Díky vysokému obsahu vody mají i velmi nízký obsah kalorií. Meruňky obsahují karotenoidy dodávající jim typickou barvu, dále pak beta-karoten působící jako antioxidant, který se může v lidském těle přeměňovat na vitamin A. Meruňky dále obsahují vitaminy skupiny B hlavně niacin, vitamin C a kyselinu listovou, a také minerály jako železo, draslík, hořčík a vápník. V neposlední řadě obsahují meruňky fenolové kyseliny, které mají řadu zdravích prospěšných účinků. Meruňky jsou výborné k přípravě různých dezertů, koláčů, kompotů a džemů. Lze je kombinovat i s pikantními chutěmi, např. v čatni. Oblíbenými pochoutkami jsou koláče s meruňkami a drobenkou, palačinky s meruňkovým džemem, šťávy nebo dezerty, jako je například meruňkový krém. Klasikou české kuchyně jsou pak meruňkové knedlíky. Čerstvé či sušené meruňky jsou vynikající svačinkou. Mlékárna Valašské Meziříčí připravila rovněž dva recepty pro letní období, a to v podobě Meruňkového dortu s využitím oblíbeného výrobku - Bílého jogurtu z Valašska a Meruňkovou bublaninu se Smetanovým jogurtem. Jako svačinu pak doporučuje Ovocný jogurt z Valašska meruňka nebo Kefírové mléko z Valašska meruňka.

Meruňkový dort

Počet porcí 12 ks, doba přípravy 60 minut

Ingredience:

Korpus:

140 g máslových sušenek

80 g másla

Meruňková náplň:

300 g meruněk

100 g cukru

200 ml vody

2 bal. vanilkového pudinku

Jogurtová náplň:

300 g Bílého jogurtu z Valašska

100 g moučkového cukru

250 ml Čerstvé smetany z Valašska

20 g želatiny

100 ml vody

Dekorace:

hořká čokoláda



Postup:

Sušenky rozdrtíme nadrobno a smícháme je s rozpuštěným máslem. Vše dobře promícháme tak, aby se suroviny spojily. Tuto směs natlačíme na dno formy o průměru 22 cm, kterou jsme předem vyložili pečicím papírem. Vložíme do lednice a mezitím si připravíme náplně.

Meruňková vrstva: Meruňky rozmixujeme tyčovým mixérem. Puding rozmícháme ve vodě. Do hrnce dáme meruňkovou směs, pudink, cukr a povaříme do zhoustnutí. Ještě horkou ovocnou směs rovnoměrně rozetřeme na sušenkový základ a necháme vychladit v lednici.

Jogurtová vrstva: Jogurt smícháme s cukrem a ve zvláštní misce vyšleháme smetanu do tuha. Želatinu rozpustíme ve 100 ml vody a poté ji vmícháme do jogurtové směsi. Nakonec opatrně přidáme vyšlehanou smetanu a vše spojíme. Hotovou jogurtovou náplň rozetřeme na zchladlou meruňkovou vrstvu a dort opět uložíme do lednice. Před podáváním ozdobíme strouhanou čokoládou.

Bílý jogurty z Valašska obsahuje nižší procento tuku, a to 3 %. Jogurty jsou vyráběné z kvalitního českého mléka a lze je zakoupit v celé síti obchodních řetězců i maloobchodních sítích v České republice. Mlékárna Valašské Meziříčí je držitelem certifikátu IFS a Certifikátu o ekologické produkci vydaného společností KEZ Chrudim, což opravňuje k použití loga „biozebrý“, tedy označení BIO produktů. I tato ocenění jsou zárukou toho, že tyto výrobky mají rovněž základní surovinu, tedy mléko, v té nejvyšší kvalitě. Více než 98 % zpracovávaného mléka je navíc certifikováno dle systému Q CZ CERTIFIKACE. Jedná se o režim jakosti, který jde významně nad rámec kritérií stanovených pro syrové mléko. Pro dosažení této kvality je třeba důsledná hygiena, kvalitní krmivo, výživa, zdraví a životní podmínky zvířat na farmách.



Meruňková bublanina

Počet porcí 9, doba přípravy 60 minut

Ingredience

200 g Bílého jogurtu z Valašska
0,5 hrnku Čerstvého mléka z Valašska
2 hrnky polohrubé mouky
1 hrnek třtinového cukru
1 ks kypřicího prášku
2 ks vejce
5 lžic oleje
ovoce dle chuti
(meruňky, jahody, borůvky)



Příprava

Nejprve vyšleháme vejce s cukrem, dokud nevznikne světlá pěna. Přidáme bílý jogurt, mléko, olej a dobře promíchejte. Do směsi postupně přisypeme polohrubou mouku smíchanou s kypřícím práškem. Hotové těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech o rozměrech 24x24 cm a na vrch položíme ovoce.

Smetanový jogurt z Valašska bílý

Smetanový jogurt z Valašska obsahuje jogurtovou složku, která je vyrobena pouze ze smetany a živých jogurtových bakterií. Smetanový jogurt bílý obsahuje 10 % tuku a je vhodný pro přímou konzumaci, i pro studenou kuchyni.



Ovocný jogurt z Valašska meruňka

Jogurt s menším obsahem tuku je oblíbený svou lehkostí. Díky spojení lahodného jogurtu a ovocné složky na dně kelímku si báječně pochutnáte. Obsahuje jogurtové bakterie.

Kefírové mléko z Valašska meruňkové

Kefírové mléko nízkotučné s příchutí meruňky obsahuje probiotické kultury (Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacterium, Streptococcus Thermophilus). Je vhodné pro všechny věkové kategorie. Obsahuje 0,8 % tuku.

Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla **Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o.** 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. Jejich 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.jogurtmarlenka.cz, www.mlekarna-valmez.cz