



## Tisková informace

Praha, 12.05. 2023

### Mezinárodní den dětí a Den mléka slavíme ve stejný den aneb je důležité dávat dětem jen to nejlepší

První červnový den si připomínáme MEZINÁRODNÍ DEN DĚTI a zároveň DEN MLÉKA. Protože jsou mléko a sýry pilíře zdravé výživy a jedná se o velice vhodnou potravinu nejen pro děti, je toto spojení více než příhodné. Mléko je nejen výživově hodnotná potravina, ale i nápoj. Denní spotřeba litru mléka plně pokrývá potřeby esenciálních aminokyselin i vápníku, a to tím nejlevnějším způsobem. Sortiment mléčných výrobků Mlékárny Valašské Meziříčí zahrnuje zejména jogurty, ať již smetanové či polotučné, dále pak čerstvé mléko či kysané mléčné nápoje. Vyrábí rovněž i výrobky v BIO kvalitě. Pro Den dětí přichází mlékárna s tipem na lahodné lívance z-Kefírového jahodového mléka. Lívance můžeme přichystat buď my sami nebo můžeme tento recept naučit i naše děti. Budou mít určitě velkou radost z tohoto výborného pokrmu a také z toho, že se můžou něco nového naučit.

„Mléko obsahuje ideální poměr všech potřebných živin. Je bohatým zdrojem bílkovin, minerálních látek, jako je vápník, fosfor, sodík, hořčík a draslík. Obsahuje také vitamíny, zejména skupiny B, dále v malém množství vitamíny A, D, E, K. Vitamíny A, D, E, K jsou rozpustné v tucích a v případě odtučněného mléka se tyto vitamíny vytráčí. Mléko obsahuje enzymy a mikroorganismy, to znamená mikroflóru,“ uvádí Ing. Ludmila Mužikovská, AGROFYTO Lidečko, dodavatel BIO mléka pro Mlékárnu Valašské Meziříčí. „Konvenční mléko se v podstatě neliší svým laboratorním složením od BIO mléka, liší se ale způsobem chovu dojníc. Tedy pastvou na nehojených pastvinách s různorodými porosty travními i bylinnými, jsou krmeny potravou bez chemických preparátů nebo bez modifikovaných krmiv (GMO, některá řepka, sója). Žijí v přirozeném prostředí, žerou přirozenou stravu, a výsledek jejich produkce nezanechává negativní stopy v našem organismu v podobě různých alergií a usazování cizorodých látek,“ dodává Ludmila Mužikovská.

„Mléko je základem zdravého životního stylu a mělo by být každodenní součástí jídelníčku každého člověka. Je potřeba, aby konvenční mléko ztratilo neoprávněné stigma, a to, že obsahuje mnoho tuku, a že je tento tuk špatný. Mléčný tuk obsahuje omega-3 mastné kyseliny stejné jako jsou v olivovém oleji, který je prezentován jako tuk prospěšný zdraví (zejména kardiovaskulárnímu systému). U všech dojníc, od kterých pochází mléko pro výrobky naší mlékárny, je kontrolován jejich zdravotní stav. Při každém svozu pracovníci mlékárny odeberou vzorek mléka a tím zjišťují, zda nejsou v mléce stopy reziduí (z desinfekčních prostředků, případně z léčené krávy). Výroba konvenčních a BIO produktů v zásadě není odlišná. Hlavní rozdíl spočívá zejména v použití odlišných surovin mléka a





## Tisková informace

**Praha, 12.05. 2023**

ovoce. Podstatou výroby BIO produktů je zajištění oddělené výroby a svozu mléka či použití ostatních surovin v BIO kvalitě,“ uvádí MVDr. Jana Novotná, ředitelka Mlékárny Valašské Meziříčí.

### **Certifikáty Mlékárny Valašské Meziříčí**

Mlékárna Valašské Meziříčí je držitelem certifikátu IFS a Certifikátu o ekologické produkci vydaného společností KEZ Chrudim, což opravňuje k použití loga „biozebry“, tedy označení BIO produktů. I tato ocenění jsou zárukou toho, že její výrobky mají i 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.



### **Jak hospodaří ekologičtí zemědělci**

V ekologickém zemědělství je zvířatům zajištěna celková životní pohoda, odborně nazývána jako welfare. Zvířatům je poskytnut dostatek prostoru a celoroční přístup do venkovního výběhu (v období léta výběh na pastvu). Mají volnost pohybu a možnost odpočinku ve vzdušné stáji na suchém, podestlaném loži, mají snadný přístup ke krmivu a čerstvé vodě. Krmivo, buď vlastní nebo nakoupené musí mít platný certifikát EZ. Podstatná část krmiv pro zvířata v ekologickém chovu musí pocházet z vlastní produkce farmy a doplňková krmiva musí být až na drobné výjimky také v kvalitě BIO. V případě nemoci zvířete jsou upřednostňovány přírodní léčebné metody, pokud jsou však použita antibiotika, je pro návrat mléka ke zpracování nebo na trh předepsána dvojnásobná ochranná lhůta. U konvenčního mléka je ochranná lhůta jasně stanovena na příbalovém letáku léčiv a pro EZ platí dvojnásobná lhůta. Existují naopak věci, které ekologické zemědělství jasně zakazuje. Patří mezi ně preventivní používání antibiotik, chemoterapeutik a jiných chemicky syntetizovaných léčiv, stimulace říje pomocí hormonálních látek, přenos embryí, umělé řízení denního režimu zvířat, používání krmiv GMO původu či provádění svévolné úpravy vzhledu zvířat, například odstraňování rohů dospělým jedincům.

Mlékárna Valašské Meziříčí uzavřela spolupráci, v dodávání BIO mléka, s firmami AGROFYTO Lidečko a JAVORNÍK Štítná nad Vláří, již před mnoha lety. Jako i s dalšími spolehlivým dodavateli mléka, kteří dodávají tu nejlepší surovinu především z Valašska.

...

## Tisková informace

Praha, 12.05. 2023

### Lívance z jahodového kefiru

#### Ingredience:

- 250 g hladké mouky
- 2 lžíce medu
- 400 ml Kefirového mléka z Valaška jahodového
- 2 vejce
- špetku soli
- 1/2 lžičky kypřicího prášku
- čerstvé jahody a borůvky na ozdobení

#### Postup:

Z ingrediencí vytvoříme těsto, které necháme 10 minut odležet. Lívance poté dozlatova smažíme na oleji s máslem. Na závěr je ozdobíme dle chuti a fantazie. Skvělou kombinací jsou například jahody, javorový sirup, Kysaná smetana nebo Smetanový jogurt z Valaška a marmeláda. Ale fantazii se meze nekladou.



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 i na slovenský trh. Více informací o mlékárně naleznete na: [www.mlekarna-valmez.cz](http://www.mlekarna-valmez.cz).